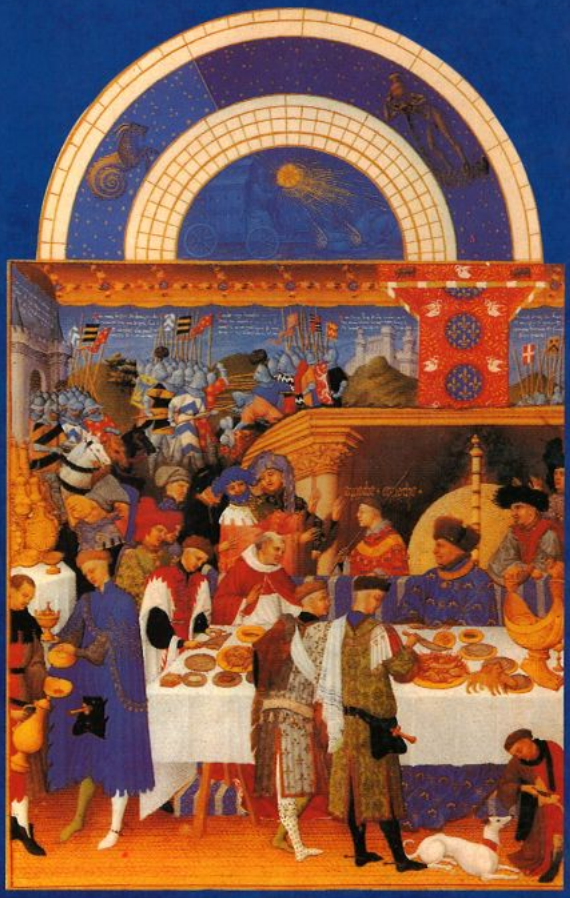
HANNSFERDINAND DÖBLER **KLEINE KULTURGESCHICHTE**

KOCHKÜNSTE UND TAFELFREUDEN



ORBIS VERLAG

HANNSFERDINAND
DÖBLER

Kleine Kulturgeschichte

KOCHKÜNSTE UND TAFELFREUDEN

Orbis Verlag

Durchgesehene Sonderausgabe 2000
Orbis Verlag für Publizistik, München
in der Verlagsgruppe Bertelsmann GmbH
© 1972 Verlagsgruppe Bertelsmann GmbH
München
Covergestaltung: Norbert Pautner, München
Druck und Bindung: Mladinska Knjiga Tiskarna, Ljubljana
Made in Slovenija
ISBN 3-572-01150-7

Inhalt

9 Vorwort

11 *Das heilige Mahl*

12 Das Geschenk des Prometheus
16 Die heiligen Feuer
21 Von der Ordnung der Mahlzeit
24 Festmähler mit Gesang und Tanz
31 Trankopfer für Zeus
38 Gespräche beim Symposion
46 Am Tisch des Herrn
51 Vom Schlaraffenland zur Fastnacht
55 Die Henkersmahlzeit

59 *Am Anfang war das Brot*

60 Brot des Lebens
64 Der Backofen ist die Mutter
69 Mit Stein zu Mehl zermahlen
79 Die klappernde Mühle am rauschenden Bach
86 Sorten und Formen
92 Wes Brot ich ess . . .

99 *Tafelfreuden im Wandel der Zeit*

100 Langschwein und Feigenblatt
106 An der Tafel des Trimalchio
112 Die Ritter aßen Stockfisch
117 Ritterschwur beim Pfauen
119 Trüffelburgen und Skelette
131 Großmeister der Küche
143 Wildschwein, Marzipan und Grütze
149 Physiologie des Geschmackes oder Geist der Kochkunst
155 Von Besteck und Tischzucht
162 Ein unmögliches Menü
168 Kühltechnik und Konserve

171 *Geschenke des Ostens*

172 Vom Salz der Erde
179 Aufbruch nach Indien
191 Der Fluch des Pfeffers
196 Im Tai-tung zu Gast
203 Schneewasser und grüner Tee
208 Vom sinesischen Trank

213 *Vom großen Durst*

214 Christus und Dionysos
222 Das Wunder Vitis vinifera
235 Shakespeare liebte jungen Wein
241 Der deutsche Teufel Sauff
247 Wie Wein zu Branntwein wurde
251 Ein Kapitel Whiskey
255 Frisch vom Faß
262 Von der Trinkerrettung zur Prohibition

269 *Die trockenen Räusche*

270 Der Gott im Zauberkaktus
274 Vom Mutterkorn zum LSD
276 Die Kämpfe um den Opiummarkt
282 Mörder und Träumer
288 Wie das Tabaktrinken Mode wurde
303 Tabatièren und Pfeifen
314 Der Sieg der Zigarette

317 *Der Siegeszug des Kaffeehauses*

318 Aufruhr der Kaffeetrinker
323 Der Siegeszug des Kaffeehauses
331 Der Kaffee und der Größenwahn
334 Der König von Brasilien
338 Rund um die Sachertorte
342 Die Welt der Zuckerbäcker
346 Amerikanisches Intermezzo
348 Des Eises Köstlichkeiten

355 Literatur
357 Register
359 Bildnachweis

Vorwort

Nur Menschen steigern die Mahlzeit zum Fest der Sinne, nur Menschen schaffen Bilder ihrer Götter, suchen nach dem Sinn ihrer Existenz, nur Menschen verfeinern die Sexualität zum Liebesspiel und vertiefen sie zum Ausdruck seelischer Verbundenheit, zähmen sie mit moralischen Normen. Die Idee dieses Buches ist, begreiflich zu machen, wieviel Kultur Menschen brauchen, um Mensch zu sein, dargestellt am Beispiel von »Kochkünsten und Tafelfreuden«. Wissen liefert ein Lexikon oder das Internet mit der ganzen Fülle gespeicherter Fakten. Aber es sind nicht die Fakten, die zählen, sondern die Meinungen über die Fakten. Wer Zusammenhänge erkennen, wer den Grund von Meinungen erfassen will, wird sich Büchern anvertrauen müssen. Dieses Buch lädt ein zum Spaziergang durch einen Basar der Kulturen, der Meinungen und Bewertungen, quer durch Erdteile und Jahrhunderte. Neugier war es, die mich beim Schreiben kulturgeschichtlicher Bücher geleitet hat. Sie hat mich staunen lassen über alle Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten in der »family of man«. Ich hoffe, dieses Buch in einer neu durchgesehenen Ausgabe wird seine Leserschaft fesseln und die Neugier auf die Zusammenhänge unserer Kulturen wecken, viele Fragen beantworten und auch neu stellen.

Hannover, 2000

Die Kochkunst hat wie jede andere Kunst ihre Stilepochen und Blütezeiten, ihre Genies und Dilettanten, ihre Regeln und Kritiker. Allerdings, wenn es sich bei der Darstellung der Tafelfreuden und ihrer kulturgeschichtlichen Hintergründe nur darum handeln würde, eine Geschichte der Speisen und ihrer Erfindung zu geben, verdiente eine solche Aufzählung nur das Interesse der Lebenskünstler und Genießer. Eine weiterreichende Perspektive entsteht erst, wenn deutlich wird, daß im Bereich der Mahlzeit fast alle Wünsche und Leidenschaften, Interessen und Erkenntnisse des Menschen ihren unmittelbaren Ausdruck finden.

Die erste Handlung dessen, der ein höheres Wesen über sich zu erkennen glaubt, ist die, den Gott mit Opfern zu speisen. Dieser Handlungsweise, die viele hunderttausend Jahre zurückliegen mag, ging eine psychologische Entwicklung voraus, die vom tierischen Futterneid bis zur Teilung der Mahlzeit reicht. Nicht aus Instinkt, sondern aus Einsicht teilt der Mensch seine Mahlzeit mit Menschen, und gewiß ist dies einer der wesentlichsten Züge des Menschseins. Noch in der angebotenen Zigarette, im Zutrunk mit einem Glas Wein liegt diese Geste der Gemeinschaft, deren Voraussetzung der Überfluß ist: Um den letzten Bissen Brot streiten sich Menschen, ebenso um den letzten Tropfen Wasser – nur wo Überfluß ist, wird Eßkultur ermöglicht, »nur wer im Wohlstand lebt, lebt angenehm« (Brecht). In der Geschichte der Menschheit, beginnend bei den Opfern für Götter, spielt die Mahlzeit eine entscheidende Rolle, und so sagt man noch heute, wenn man besonders gut gespeist hat, es sei ein Göttermahl gewesen. Jedes »Paradies« schließt begrifflich ein, daß es dort einen Überfluß an Nahrung für alle Lebewesen gibt, und das Schlaraffenland, wo einem die gebratenen Tauben in den Mund fliegen, ist Inbe-

griff leiblich-irdischer Glückseligkeit. Dieser Überfluß hat zur Folge, daß Frieden herrscht, weil jedermann seine Bedürfnisse befriedigen kann, Neid und Geiz erlöschen, Habsucht und Gier. Solchen Überfluß haben zu allen Zeiten die Herrschenden auf Kosten der Beherrschten zu verwirklichen versucht: Wer die Macht hat, hungert nicht. So wurde die überladene Tafel zum Statussymbol, und die Wünsche der herrschenden Klassen bewirkten den Fortschritt der Zivilisation: Salzhandel hat es schon in den frühesten Zeiten gegeben, aber die Einfuhr von Fischen, die Entlehnung von Obstsorten und die Übernahme von Gerichten ist bereits Zeichen einer reicheren und höheren Kultur: Lukullus brachte aus Kleinasien Kirschen nach Rom, der Inkagott erhielt täglich frische Fische durch eine Staffette von der Küste, im Zeitalter des Absolutismus gab es eine wahrhaft fürstliche Entfaltung der Kochkunst, die wiederum intensiven Handel voraussetzte, vor allem mit Gewürzen des Orients.

Zu allen Zeiten ist die Tafel nicht nur ein Schnittpunkt vielfältiger Interessen, sondern auch eine Schaubühne der Eitelkeit gewesen. Die Ämter des Mundschenken, des Truchseß waren begehrt, weil sie dem Herrscher täglich nahekamen. Wer sein Ohr hatte, besaß auch Einfluß. Tatsächlich ist neben der Kleidung die Mahlzeit die beste Gelegenheit, seinen Rang und seine Würde zu zeigen. Aus einfachen Geräten werden Statussymbole, man nimmt statt des Tischtuches damastene Tücher, man erweitert die Schüsseln und Schalen zu prunkvoller Tafelarchitektur, an der Hofbildhauer und -gärtner Anteil haben, und es entwickeln sich Tischsitten und Tischzuchten. Was man gute Kinderstube nennt, äußert sich denn auch heute noch zuallererst darin, daß man »mit Messer und Gabel umzugehen« versteht. Das ist nicht spezifisch europäisch. In allen Kulturen erweist ein Mensch seine Gesittetheit zuallererst beim Essen, und nur dem Verhungerten würde man die Gier beim Essen nachsehen.

Am Tisch des Reichen, von dessen Brosamen der Bettler sich nährt, manifestiert sich denn auch der Unterschied zwischen arm und reich deutlicher als irgendwo sonst, und die Angst vor dem Hunger, ausgesprochen mit der biblischen Bitte ums tägliche Brot, hat die Menschen des Abendlandes zwei Jahrtausende begleitet.

Noch immer besteht der Kontrast zwischen reich und arm, zwischen den Satten und den Hungernden. Man kann heute in New York wie in Moskau chinesisch essen, Tee trinkt man in Kanada wie in Persien, und nach den Regeln der französischen Küche kocht man in allen Hotels zwischen San Franzisko und Paris, Kapstadt und Oslo. Aber die Armut ist nicht beseitigt, die Zahl der Hungernden steigt an, und selbst die sogenannte Überflußgesellschaft hat bestimmte soziale Probleme nicht lösen können, die schon vor einigen tausend Jahren ungelöst waren, als die Pyramiden und babylonischen Tempeltürme entstanden. Vor diesem Hintergrund gesehen, umfaßt die Geschichte der Eßkultur einen zentralen Bereich der Menschheit: Er reicht vom Festrausch bis zur Tafeldekoration, von der Tischordnung bis zur Prohibition, von der Kannibalenmahlzeit bis zum Abendmahl.

München, 1971

Das heilige Mahl

Das Geschenk des Prometheus
Die heiligen Feuer
Von der Ordnung der Mahlzeit
Festmähler mit Gesang und Tanz
Trankopfer für Zeus
Gespräche beim Symposion
Am Tisch des Herrn
Vom Schlaraffenland zur Fastnacht
Die Henkersmahlzeit

Das Geschenk des Prometheus

Wer allein in der Wildnis eine Frucht oder ein Stück Fleisch verschlingt, um seinen Hunger zu stillen, nimmt zwar Nahrung zu sich, doch kann man hier nicht von einer Mahlzeit sprechen. Erst wo Muße und Geselligkeit sind, zeigen sich die ersten Ansätze einer Mahlzeit: Menschen, die zusammen um ein Feuer hocken und ein Stück Wild gemeinsam verzehren, entsprechen schon eher dieser Vorstellung. In der Tat scheint das Feuer die wichtigste Voraussetzung dafür zu sein, daß der Mensch sich seine Mahlzeit zubereiten kann, wenn auch die kulturgeschichtlichen Wirkungen des Feuers weit über die Bedeutung des Herdfeuers hinausreichen.

Das Feuer ist ursprünglich vom Menschen entdeckt, nicht erzeugt worden. Es kam mit dem Blitzschlag vom Himmel, raste als Brand über die Steppe, stand als Waldbrand wie ein loderndes Meer zwischen den Bergflanken und tötete alles Getier. Etwa 200000 Jahre bevor die Neandertaler sich die ersten Faustkeile zurechtschlugen, haben schon Menschen am Feuer gesessen und ihre Mahlzeit verzehrt: Sie gehörten zur sogenannten Sinanthropus-Gruppe (griechisch: chinesische Menschen), hatten das Hirngewicht eines Gorillas und einen Affenschädel.

Dieser Rückblick auf eine unwirkliche Vergangenheit über Zeiträume hinweg, die sich jeder menschlichen Vorstellungskraft entziehen, scheint zur täglichen Mahlzeit des heutigen Menschen keinen unmittelbaren Bezug zu haben. Ganz offensichtlich hat aber die gemeinsame Mahlzeit für die Menschen eine zentrale Bedeutung: Man feiert Geburt und Taufe, Hochzeit und Tod, also jedes besondere Ereignis, mit einer Mahlzeit, deren Sinn doch nicht darin liegt, den Hunger zu stillen. Auch die Götter versucht man seit Jahrtausenden gnädig zu stimmen durch Opfer, und was ist das Opfer anderes als eine Mahlzeit, die man den Göttern anbietet? Wenn Menschen mit einem Fremden ihr Mahl teilen, wird menschliche Gemeinschaft beim Mahl hergestellt, nicht erst, seit Christus mit seinen Jüngern das Osterlamm aß.

So ehrwürdig wie die Mahlzeit ist seit jeher das Feuer gewesen, das Geschenk der Götter. Ursprünglich ist die Herkunft des Feuers mit Mythen gedeutet worden. Jedermann kennt die Sage von Prometheus, dem »Voraussinnenden«. Die Überlieferung der antiken Autoren bietet verschiedene Deutungen an: Einige Autoren sagen, er habe die Menschen aus Lehm erschaffen, denen die Göttin Athene Leben einhauchte, bei allen aber ist er der große Förderer des Menschengeschlechtes, auch gegen den Willen des Zeus. Der Gottvater ist der Blitzeschleuderer, er hält als Zeichen seiner Würde den Blitz wie Jupiter, bei ihm liegt der Ursprung des Feuers; weil er es den Menschen nicht überlassen will, muß Prometheus es ihm stehlen. Einige Quellen sagen, Prometheus habe das Feuer vom Wagen des Sonnengottes gestohlen, andere nennen die Schmiede des Hephaistos oder den Himmel als Sitz des Feuers, doch die Tat bleibt gleich, und auch die Methode: Prometheus bringt das Feuer im hohlen Stengel einer Staude mit, dieses Verfahren wendeten die griechischen Bauern noch in unserer Zeit an. Bei Platon heißt es, Prometheus habe den Gottheiten Athene und Hephaistos die Kunstfertigkeit zusammen mit dem Feuer gestohlen. Mit Kunstfertigkeit ist das griechische Wort »Mechan«

Die Bewirtung *von Holländern durch die Eingeborenen einer indonesischen Insel. In der oberen Bildhälfte begrüßen sie nach Landessitte – die Augen mit den Händen bedeckend – die Gastgeber. Stich nach De Bry, VII, 1607*

übersetzt, das eigentlich soviel wie List bedeutet, ein durchaus verächtliches Wort. Auch die Griechen haben also das Feuer nicht vorwiegend als Feuer zum Kochen und Backen begriffen, sondern in der ganzen Breite seiner Bedeutung, die über die Töpferei, Gießerei und die spätere Alchemie den gesamten Bereich der Technik umschließt. Deshalb heißt es bei Platon: ». . . und so beschenkte er den Menschen, der in dieser Weise das Geschick zur Lebensführung erhielt – und seitdem ist die Bequemlichkeit des Lebens dem Menschen zuteil geworden.«

Wie in der biblischen Schöpfungsgeschichte der Erkenntnis die Strafe auf dem Fuße folgt, so auch in der Prometheussage. Ungestraft ließ sich nämlich Zeus, der Allerhalter und Alleserschütterer, das Feuer nicht rauben. Also schuf er aus Rachsucht das erste Weib, Pandora, deren griechischer Name bedeutet »Die, die alles gibt«. Ihre Gaben verbarg Zeus in einer Büchse, und zwar waren es Plagen und Übel, welche die Menschheit bisher noch nicht gekannt hatte. Offenbar war er dagegen, daß die »Bequemlichkeit des Lebens« von den Menschen ohne Nachteil genossen werden sollte. Auf dem Grund der Büchse versenkte er das einzige Gegenmittel gegen alle diese Übel, verschloß das Gefäß, das man sich als einen Tonkrug mit Deckel vorzustellen hat, und drückte es der ersten Frau in die Hand mit der Aufforderung, diese Büchse um keinen Preis zu öffnen. Eine wirksamere Methode,

den Inhalt des Gefäßes bzw. der »Büchse« unter die Leute zu bringen, läßt sich kaum denken. Selbstverständlich vergewisserte sich Pandora, ob der Deckel auch fest verschlossen war, und mußte ihn deshalb ein wenig öffnen, und schon entwichen alle Übel dieser Welt. Dieser Zustand ist aber auch eine Art Strafe für die Dummheit der Unbesonnenen, denn das Weib Pandora hätte mit ihrem Vorratskrug keinerlei Unheil anrichten können, wenn nicht ausgerechnet Epimetheus, der Bruder des Feuerbringers, die Pandora bei sich aufgenommen hätte und dies trotz der ausdrücklichen Warnungen Prometheus', der das Unheil kommen sah. Der Preis, den die Menschen nach Ansicht der Griechen für das Feuer gezahlt haben, ist also hoch; alle Mißhelligkeiten der menschlichen Existenz werden gleichsam als »Zivilisationskrankheiten« aufgefaßt, ein Zusammenhang, dessen ganze Tragweite erst den Kindern des technischen Zeitalters aufgeht.

Die tatsächliche Zähmung des Feuers muß anders verlaufen sein und ist nur mit Vermutungen zu rekonstruieren. Solange man noch nicht in der Lage war, Feuer zu erzeugen, mußte man es hüten, und dieser Gedanke hat sich in der Tat über Hunderttausende von Jahren hinweg erhalten. So nahmen die griechischen Kolonisten Feuer vom heimischen Herd mit, wenn sie aufbrachen, um an fremden Küsten zu siedeln, und es war ihnen wichtig, diese Herdfeuer niemals ausgehen zu lassen. Ähnliche sakrale Feuerstätten gab es im alten Rom, in den Tempeln der Vesta, aber auch in vielen afrikanischen Königreichen. Die Herdglut wurde von der mongolischen Häuptlingsfrau ebenso sorgsam verwahrt wie von einem jungen Indianer, wenn die Sippe aufbrach, denn bei allen diesen Völkern führte man das Feuer in hohlen Baumstämmen oder ähnlichen Behältern von einem Lager zum anderen mit. Dieser Gedanke des ewigen Feuers steckt noch in der ewigen Lampe der christlichen Gotteshäuser und in den flackernden Opferschalen vor den Heldendenkmälern der Weltkriege, ja selbst im Olympischen Feuer, das heute wie vor 2000 Jahren mit Staffetten zum Ort der Spiele gebracht wird.

Der Prometheusgedanke ist griechischen Ursprungs, aber er ähnelt den Vorstellungen der Inder aus der Zeit des Mahabharata, des indischen Nationalepos, das etwa um 400 v. Chr. entstanden sein dürfte. Hier hieß der Feuergott Agni, verwandt dem lateinischen Wort »ignis« für Feuer, und dieser Gott hauste im Himmel. Als er zum erstenmal auf die Erde kam, fuhr er als Blitz hinab, dann holte ihn Matarisvan vom Himmel auf die Erde, damit er den Menschen helfe. Matarisvan ist es nämlich gewesen, der den Feuerzauber erfand: Er rieb zwei Hölzer so, wie Mann und Weib sich lieben, und mit diesem Zauber zeugte er das Feuer. In dem Gedicht heißt es denn auch: »Halte das Feuer der Nacht mit Spänen in Flammen, erwärme gegen Tagesanbruch an ihm die Feuerwahrer. Es ist dies gerade so, als ob eine kalbende Kuh sich vom Stier bespringen läßt.« Agni wird den Indern zum kosmischen Gott, der überall ist, in allen Herdfeuern, in allem Lebendigen, in allem, was existiert: »Nur einer ist Agni, der, der an vielen Orten entzündet wird, nur eine die Sonne, die das alles bescheint, nur eines gibt es, und dieses eine hat sich in der ganzen Welt entfaltet.«

Von der Stufe des Bewahrens war es ein entscheidender Schritt zur Erzeugung »künstlichen« Feuers. Die Völkerkundler haben bei den Naturvölkern verschiedene Methoden der Feuergewinnung ermittelt, deren Verbreitung man geradezu

Athena und Letho rauben den Dreifuß. *Der Besitz des Feuers spielt im Altertum eine wichtige Rolle, da es heilige Funktion besaß und vor dem Ausgehen bewahrt werden mußte. Griechische Vasenmalerei, 530 v. Chr. Staatliche Museen, Preußischer Kulturbesitz, Antikensammlung, Berlin*

kartographisch sichtbar machen könnte. Auf den Inseln Ozeaniens kannte man früher den Feuerpflug, bei dem ein harter Holzstab in einer Rinne bewegt wird, die mit Holzmehl gefüllt ist. Nach einem ähnlichen Prinzip arbeitet die Feuersäge. Hier wird das harte Holz wie eine Säge quer zum weicheren Holz bewegt, nicht längs wie beim Pflug. Dieses Verfahren kannte man in Indonesien, auf Neu-Guinea und in Australien, es ist also keine Erfindung der australischen Ureinwohner, sondern eingeführt worden. Rätselhaft ist für die Wissenschaftler die Feuerpumpe, die in Südostasien ermittelt wurde. Man hatte einen kleinen Zylinder aus Holz, Horn oder Metall hergestellt, in dem ein genau passender Kolben schnell auf und ab bewegt wurde, bis die Luft sich erhitzte und der Zunder Feuer fing. Von allen diesen Verfahren war das Feuerbohren oder sogenannte Feuerquirlen am verbreitetsten: Die Arier in vedischer Zeit und die Eskimos, die Dajaks auf Borneo und die sibirischen Jägervölker, die polnischen Bauern noch des 19. Jahrhunderts und die Japaner kannten dieses Verfahren. Im Prinzip besteht es darin, daß ein harter Holzstab auf einem weichen Holz senkrecht stehend schnell gequirlt wird, bis das Holzmehl oder der Zunder, ein Baumschwamm, sich entzündet. Man kann den harten Stab mit den Händen quirlen, aber auch mit einer Bogensehne antreiben. Dann ist die Sehne um den Stab geschlungen, der Bogen wird wie ein Geigenbogen geführt. Beim sogenannten Strickbohrer besitzt der Bohrstab einen Holzaufsatz und wird mit Mund oder Brust fest auf die Unterlage gepreßt. Diese technischen Verfahren wirken museal, aber auch sie hatten ursprünglich sakralen Charakter.

Die heiligen Feuer

Nach Ansicht der mexikanischen Astrologen war die erste Welt, welche Wassersonne hieß, von einer Sintflut verschlungen worden, die zweite Welt, Erdsonne genannt, war von Erdbeben gevierteilt und zerrissen worden, und die dritte, die den Namen Windsonne getragen hatte, war das Opfer eines Wirbelsturmes geworden. Die vierte Welt, in der auch der derzeitige Kaiser Montezuma herrschte, hieß Feuersonne, und die Astrologen wußten von ihr mit Sicherheit, daß sie durch Feuer vernichtet werden würde. Auch die Zeitmarke kannte man, an der dieses Ereignis zu erwarten war, doch wußte man nicht, in welchem der »Zwei-Schilfrohr-Jahre«, die einen 52jährigen Zyklus markierten, der Weltuntergang bevorstand. Deshalb erlebte man die letzte Stunde des Jahreskreises in lähmender Angst.

Waren die Vorzeichen schlecht gewesen, hatte es eine Sonnenfinsternis und ein Erdbeben gegeben, so wurde die feierliche Zeremonie des Feueranzündens mit großem Ernst begangen, denn wenn erst die Feuer gelöscht waren, konnte niemand mit Sicherheit sagen, ob die Welt sich weiter drehen würde. Die fünf »leeren Tage« am Jahresende wurden mit Fasten und Beten verbracht. Die Einwohner der Hauptstadt Mexiko warfen ihre gesamte Habe in die Lagune, die steinernen und hölzernen Hausgötter, die kleinen Handmühlen, mit denen die Frauen das Maismehl rieben, ihren Schmuck und alle Geräte, dann säuberten sie ihre kahlen Häuser, fegten allen Schmutz aus den Winkeln und löschten die Feuer. Nirgends im ganzen Aztekenreich durfte ein Funke glimmen, ein Feuer oder Licht aufflammen, und so senkte sich tiefe Finsternis über Stadt und Land. Jedermann wußte, daß es notwendig war, die Kinder unter allen Umständen wach zu halten, da sie sonst in Mäuse verwandelt werden würden, und die Schwangeren einzuschließen, da sie als menschenfressende Dämonen erscheinen würden, falls die Sterne weiter ihre Bahn zögen.

Ein mykenischer Feuerbehälter. *In solchen tragbaren Behältern hütete man im alten Griechenland das Feuer. Ca. 1200 v. Chr. British Museum, London*

In der letzten Nacht schritt die feierliche Prozession der Priester, die mit Masken und Goldschmuck dem Sonnengott glichen, mit sorgsam berechneten Schritten auf den Gipfel des Hügels Uixachtecatepetl, den sie genau um Mitternacht erreichen mußte. In der Mitte der Priester ging ein schöner Hauptmann, ein Kriegsgefangener, von dem man annahm, daß er den strengen Maßstäben der Götter entsprechen würde und als Opfer geeignet sei. Neben ihm schritt der Priester, dessen Aufgabe es war, das neue Feuer anzuzünden. Noch im Gehen vollführte er in feierlichen Bewegungen den Ritus des Feueranzündens, als müsse er die Zeremonie immer und immer wieder üben, um sie gelingen zu lassen. Der Prozession, die in wachsender Spannung ihren Weg fortsetzte, folgten Menschen, die es nicht ertragen konnten, im Augenblick des Entsetzens ruhig in der Ebene zu warten. Auch auf dem Wasser strebten Schwärme von leichten Booten dem Hügel zu, der sich dunkel gegen das blitzende Firmament abhob.

Auf der höchsten Anhöhe stand der »Meister der Himmelswissenschaft« und beobachtete den Himmel genau, um zu sehen, ob die Plejaden den Meridian überquerten und ihre Bahn beibehielten. Im Sternbild Stier, das nach unserer Ansicht den Aldebaran (hellster Stern im Stier), die Hyaden und das Siebengestirn umfaßt, sahen sie den Feuerbohrer und nannten diese Sterne deshalb mit diesem Namen. Sobald Mamalhoatzli, das »Feuerzeug«, den Meridian überquert hatte, benachrichtigte der »Meister der Himmelswissenschaft« die anderen Priester, die etwas tiefer im Schatten eines nahen Tempels warteten. Blitzschnell packten fünf Priester den Gefangenen und rissen ihn über den Opferstein, während der Oberpriester mit einem einzigen Stoß des rasiermesserscharfen Obsidianmessers alle Venen und Arterien des Herzens durchschnitt. Er griff in die rauchende Brusthöhle und hielt das Herz, das noch zuckte, der nach Blut lechzenden Gottheit entgegen, während der Priester, der das Feuer zu entzünden hatte, seinen Feuerbohrer in die klaffende Brust des Opfers legte. Mit größter Eile und Sorgsamkeit drehte er die Holzspindel auf dem Brett, trockenes Sägemehl stäubte auf, und plötzlich begann ein Funke zu glimmen, der angeblasen zur Flamme wuchs: Das neue Feuer brannte. Der flackernde Schein der Flamme beleuchtete die starren Gesichter der Priester, die nun das Herz des Toten in die Flamme warfen, dann wurde ein Kohlenbecken angezündet und feierlich hinaus in die Nacht getragen. Ringsum hatte die frierende Menge in Furcht und Entsetzen gewartet, denn wenn die Sterne stehen geblieben wären, hätte der Weltuntergang alles mitgerissen. Die Sonne wäre nicht wiedergekehrt, die Finsternis hätte kein Ende gefunden, und aus ihrem Schoß wären gräßliche Dämonen über die Menschheit hergefallen und hätten alle verschlungen. So begrüßten die wartenden Menschen, die das Feuer hoch auf dem Hügel wie einen rötlich flackernden Funken aufleuchten sahen, den Anbruch des neuen Jahres mit Schauern des Glücks. Sie stachen sich mit Dornen in die Ohren, um Blut ins Feuer zu sprengen, und rings um das Kohlenbecken drängten sich die Ortspriester aus allen Dörfern des Reiches. Alle versuchten, ihre Kienfackeln an der neuen Flamme zu entzünden, dann rannten sie den Hang hinunter und schlugen die Richtung zu ihren Dörfern ein. Überall durch die Nacht sah man die Feuer eilen, und noch vor Morgengrauen brannten die Opferfeuer in den Tempeln, die Freudenfeuer auf den Märkten und die Herdfeuer in jeder Hütte.

Die klassische Zeremonie des Feueranzündens, von S. de Madagaria in seiner Cortez-Biographie mit außerordentlicher Anschaulichkeit beschrieben, enthält alle wesentlichen Elemente des Feuer- und Sonnenkultes. Es hängt von den Himmelsfeuern, den Sternen, ab, ob die Welt den Untergang überlebt, die Götter müssen ihr blutiges Opfer bekommen, damit sie gnädig gestimmt sind, und das neue Feuer ist nicht einfach eine Energie, sondern das neue Leben selbst.

Solche sakralen Formen des Feueranzündens sind überall verbreitet, wo dem Feuer oder der Sonne Heiligkeit zugesprochen wird. In Japan zum Beispiel hat der Engländer Lafcadio Hearn noch kurz vor dem Ersten Weltkrieg einen Schin-to-Tempel besucht, in dem man ihn unter Beachtung aller sakralen Regeln einen mächtigen Feuerbohrer anschauen ließ. Die Hölzer waren in Seide gewickelt und kunstvoll verschnürt, sie ruhten auf einem lackierten Gestell und stellten den kostbarsten Besitz des Tempels dar.

Auch der Gedanke, daß sich mit dem neuen Feuer alles erneuere, ist nicht etwa auf das Reich der Azteken beschränkt, sondern Allgemeinbesitz der Menschheit. Ein großartiges Beispiel für diese tiefverwurzelte Vorstellung bietet die Geschichte Griechenlands. Um 480 v. Chr. sind die Hellenen gegen die erdrückende Übermacht der Perser siegreich geblieben und haben sie zur See bei Salamis, zu Lande bei Platää und Mykale glänzend geschlagen. Der Sieg machte Opfer und Dank erforderlich, man befragte das Orakel zu Delphi. Es lautete, man solle dem Retter Zeus nicht nur einen Altar errichten, sondern das Feuer für diesen und für alle von den Persern »beschmutzten« Altäre müsse ein reines Feuer sein und neu aus Delphi geholt werden. Schon seit urdenklichen Zeiten ist es sakraler Brauch gewesen, die Feuer gelegentlich zu löschen und neu zu entzünden, damit sich das Leben erneuere. Nun wird der Sieg zum Anlaß genommen, diese Reinigung bewußt durchzuführen.

Es gibt noch tiefere Zusammenhänge zwischen Feuer und Leben. So hat auf der Insel Delos einst vor Jahrtausenden die Große Mutter geherrscht, sie hat dem Mythos nach dort ihre Kinder, die ersten Götter, geboren. Wenn man von dort her das Feuer holt, dann kommt es gleichsam aus dem Ursprung des Seins. Die Griechen haben von der Großen Mutter, der Leda oder Latona oder Lethe – alle diese Namen bezeichnen die eine große Muttergöttin – nur noch dunkle Vorstellungen gehabt, kein fest umrissenes Bild. Aber es existieren Erinnerungen: Das Tempelfeuer der Insel Lemnos wird alle neun Jahre gelöscht, aber das neue Feuer muß auf Delos geholt werden, dem Ort allen Ursprungs.

Es sind heilige Jungfrauen, die das Feuer hüten, bei den Römern ebenso wie in Afrika, wo Häuptlingstöchter diesen Dienst versehen. In solchen Vestalinnen lebt wohl die Erinnerung an eine alte Mutterherrschaft fort. So ist es folgerichtig, daß ein männlicher Feuergott geschaffen wurde, als das männliche Familienprinzip sich gegen das Matriarchat durchsetzte. Er ist der »Zünder«, der das Wehen und Blasen bringt, der männliche Entfacher der weiblichen Glut, von den Römern »flamen« genannt und dem Jupiter, dem Mars und dem Romulus zugeordnet. Daß das Feuer zeugende Kraft habe, wurde von nun an häufig geglaubt, und so stand das römische Ehebett nicht nur aus praktischen, sondern auch aus magischen Gründen neben dem Herdfeuer. Noch im späteren Christentum finden sich in der

Trauformel uralte Anklänge an Erzeugung und Vermischung, an Empfängnis und Wiederbelebung, als lateinische Formel gemurmelt, wenn die Osterkerze ins Taufwasser gestoßen und der Feuersegen gesprochen wird, denn Johannes der Täufer hatte von Jesus gesagt, dieser werde mit Feuer, nicht mit Wasser taufen (Böttcher). Auch der brennende Dornbusch, in dem Jahwe sich Moses offenbarte, ist nichts anderes als der alte Feuergott.

Im bäuerlichen Brauchtum Europas haben sich unzählige Erinnerungen an den Feuerkult erhalten, man denke nur an die Johannis- und Osterfeuer, deren Sinn Erneuerung und Reinigung war. Gegen Pestilenz und Viehsterben, Dürre und Hungersnot zündete man im Mittelalter »nodfyr« an, Notfeuer, mit denen man Reinigung und Heilung zu erlangen hoffte. Man wiederholte sogar die alte Opfergeste und warf Blumen und Knochen, Pferdeköpfe und sogar lebendige Tiere in die Flammen, auch sprang man selbst übers Feuer. Ein solches Notfeuer durfte niemals vom Nachbarn entliehen sein, wenn es wirken sollte, sondern mußte rein sein: Nur wenn es mit zwei Hölzern erzeugt wurde, hatte es bannende und heilende Kraft.

Die Kirche hat diese Bräuche mit Eifer bekämpft. Ihr erschienen Johannis- und Sonnenwendfeuer, Notfeuer und Mittsommerfeste heidnisch, und so erklärte das 742 abgehaltene Concilium Germanicum das Feueranzünden mit Hilfe zweier gegeneinander geriebener Hölzer als Sakrileg. Ein Jahr später wird dieses Verfahren »De igne fricato de ligno id est nodfyr« als Verletzung des Heiligtums und Gotteslästerung verdammt. Die Feuerbräuche haben sich aber in fast unüberschaubarer Vielfalt bis in die Neuzeit gehalten. Noch heute zünden die Burschen auf den Gipfeln der Alpen Osterfeuer an oder lassen brennende Räder zu Tal rollen. Ursprünglich war es in den katholischen Ländern Sitte, alle Lichter in den Kirchen auszulöschen und dann ein neues Feuer anzuzünden, manchmal mit Stahl und Feuerstein, manchmal mit dem Brennglas. An diesem Feuer wurde das große Paschal, das Osterlicht, angezündet, mit dem dann alle erloschenen Kerzen in der Kirche neu entflammt wurden. In vielen Gegenden Deutschlands wurde auch ein Feldfeuer auf einem freien Platz in der Nähe der Kirche angezündet. Es wurde vom Geistlichen geweiht, und die Leute brachten Zweige, die sie im Feuer verkohlen ließen und mit nach Hause nahmen. Häufig verbrannnte man diese Stöcke im Herdfeuer, wenn es neu angezündet war, und sprach dabei ein Gebet, Gott möge das Haus vor Feuer, Blitz und Hagelschlag bewahren: Auf diese Weise hatte man »neues Feuer« ins Haus geholt (Frazer).

Im mittleren Hochland Schottlands wurde am 1. Mai jeden Jahres das sogenannte Beltanefeuer entzündet, das auf druidische Kulte zurückgeht: Man hob auf der Weide eine Grube aus, deren Ränder als Rasensitze benutzt wurden. In der Mitte wurde ein Holzstoß aufgeschichtet und mit einem Notfeuer in Brand gesetzt. Auf einigen schottischen Inseln waren die Feuerbohrer so riesig, daß mehrere Personen die Bohrspindel drehen mußten. Wenn einer von diesen sich eines Mordes, Ehebruchs oder Diebstahls schuldig gemacht hatte, so würde sich das Feuer, so glaubte man, nicht entzünden. Als Zunder dienten Birkenschwämme. Das Feuer selbst galt als Heilmittel gegen allerlei Übel bei Mensch und Vieh. Bemerkenswert ist, daß selbst in diesem harmlosen Brauch eine uralte Erinnerung

an das Menschenopfer steckt, wie es die Azteken zur Grundlage ihres Sonnenkultes gemacht haben. Wenn nämlich das Feuer mit dem »tein eigin« (Notfeuer) angezündet war, amüsierte man sich mit Gesang und Tanz, wohl auch dies eine Reminiszenz an sexuelle Riten zur Erhöhung der Fruchtbarkeit. Zum Schluß des Festes brachte der, dem die Weide gehörte und der deshalb als Gastgeber auftrat, einen großen, mit Eiern gebackenen Kuchen, dessen Rand ausgezackt war. Der Kuchen hieß »an bonnach bealtine«, das heißt Beltanekuchen. Er wurde in viele Stücke zerteilt und mit großer Feierlichkeit an die Anwesenden ausgegeben. Eines dieser Kuchenstücke hatte eine besondere magische Bedeutung. Wer es bekam, wurde als »calleach beal-tine« bezeichnet, als der Beltane-carline. Das Wort ist unübersetzbar, bedeutet aber, daß dieser Mensch wie mit einem Fluch behaftet war. Sobald die Anwesenden merkten, wer es war, packten ihn ein paar kräftige Burschen und taten, als wollten sie ihn nun ins Feuer werfen. Andere Anwesende, meist Frauen, legten sich ins Mittel, und so ließ man ihn leben. In manchen Gegenden war es üblich, das Opfer flach auf die Erde zu legen und so zu tun, als wolle man es vierteilen. Anschließend wurde es mit Eierschalen beworfen und behielt seinen abscheulichen Scherznamen das ganze Jahr. Die ausführliche Schilderung dieser Bräuche hat ein schottischer Gutsbesitzer John Ramsay auf Ochtertyre bei Grieff hinterlassen, ein Freund Walter Scotts. Er schreibt, solange seine Leute das Fest noch frisch in Erinnerung hatten, sprächen sie von dem »Beltane-carline« wie von einem Toten.

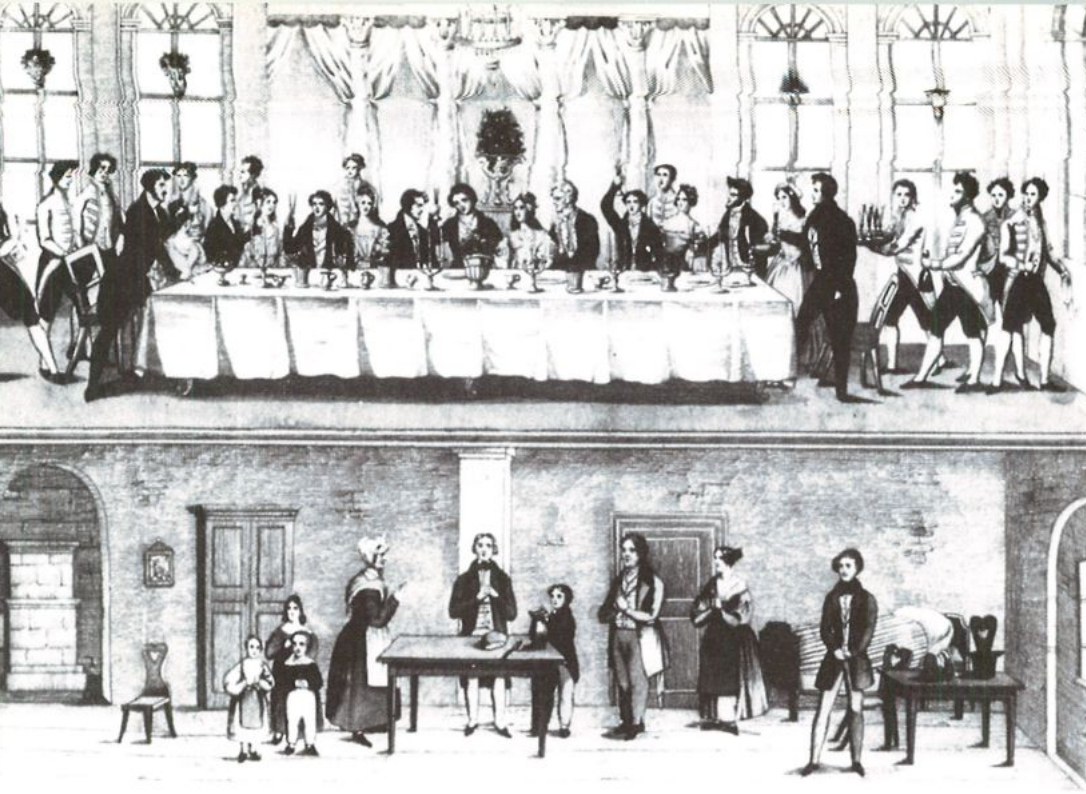
In ganz Europa verbreitet waren die Johannisfeuer, die in Estland wie in Frankreich, in der Schweiz wie in Schweden denselben Sinn hatten und der magischen Reinigung dienten. Selbst im Islam, der seinen Kalender nach dem Mond, nicht nach der Sonne richtet, sind die Sonnenwendfeuer bekannt. Die Muslims kennen die reinigende Kraft von Feuer und Rauch. Man legt Wert darauf, daß das Mittsommerfeuer heftig qualmt, und springt durch den Rauch, auch treibt man ihn in die Obstgärten. Kranke werden in Berührung mit dem Rauch gebracht, und der Asche werden sogar wohltätige Eigenschaften zugesprochen.

Am Beispiel des Feuers läßt sich der kulturelle Entwicklungsgang deutlich nachzeichnen. Das Verhalten des Menschen war ursprünglich nicht zielgerichtet, sondern auswählend, aber schon auf der affennahen Frühmenschenstufe reichte seine Intelligenz aus, den Nutzen zu erkennen. Die verschiedenen Verfahren, Feuer künstlich zu erzeugen, sind artspezifisch menschlich, denn kein Tier ist neugierig genug, ein erprobtes Verfahren freiwillig aufzugeben. Schließlich werden die Verfahren geistig eingebaut, die Methoden transzendiert und in eine neue Ordnung gestellt: Zwischen dem Feuer der Sonne und dem Feuer des Blitzschlages auf der Erde sieht der Mensch nun einen objektiv nicht vorhandenen Zusammenhang, und da sein Denken einfachen Schaltungen unterliegt, verknüpft er die unterschiedlichsten Tatsachen und Beobachtungen zu einem logisch verstehbaren Zusammenhang. So hängt schließlich von seiner eigenen Handlungsweise der Lauf der Sonne ab, mit dem Feuer wirkt er auf die Sternenfeuer ein, und aus der Heiligkeit der Flammen leitet er die Heilkraft der Asche ab. So tief sind solche Bilder im Kollektivbewußtsein verankert, daß den meisten Menschen auch heute noch ein Haus, in dem ein offenes Feuer brennt, gleichsam menschlicher erscheint.

Von der Ordnung der Mahlzeit

Um den Kadaver eines vom Löwen gerissenen Büffels streiten sich Hyänen und Schakale, die Aasgeier und das Löwenrudel, der Stärkere verweist die Schwächeren in ihre Schranken. In der Urmenschenhorde mag es nicht anders gewesen sein, doch muß schon früh der körperlich stärkere Menschenmann für das schwächere Weib, das Kinder mit sich herumschleppte, gesorgt haben. Man kann in dieser Richtung Spekulationen anstellen, jedenfalls gehört zur menschlichen Mahlzeit das Element der Ordnung. Wenn Mr. Smith, Monsieur Duval oder Herr Müller am festlich gedeckten Tisch die knusprige Gans, den Truthahn oder die Ente tranchieren und die saftigen Stücke verteilen, wird diese Ordnung sichtbar. Bezeichnend ist auch, daß nur bei der Fleischnahrung, und zwar bei dem erlegten Wild, der Mann die Rolle des Teilers übernimmt. Das Brot wird von der Frau angeschnitten, denn sie hat es auch in den Ofen geschoben und gebacken, und aus der einzigen Schüssel, wie man das aus den Volksmärchen kennt, wurde die Suppe von der Mutter verteilt. Hier haben sich in ganz beiläufigen Handlungen innerhalb des Familienkreises älteste Kulturschichten erhalten. Die Ordnung der Mahlzeit innerhalb der Familie ist gleichsam von der Natur bestimmt. Das bäuerliche Leben hat die einfachen Regeln über Jahrhunderte überliefert: Herr und Bäuerin, Urahn

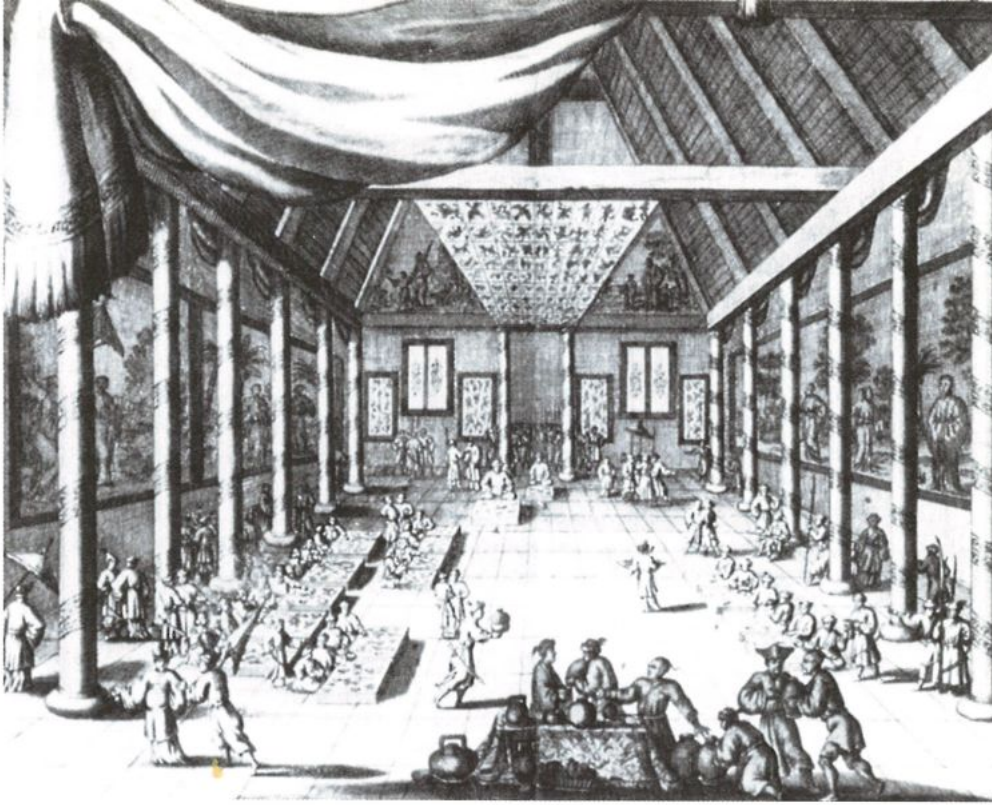
Tischzucht *heißt die Überschrift zu diesem Stich von Konrad Meyer, 1647, der eine reiche Patrizierfamilie beim Tischgebet zeigt*



»Im ersten Stock« und »Zu ebener Erde« *karikiert den krassen Unterschied zwischen den üppigen Mahlzeiten der Reichen und dem kärglichen Tisch armer Leute. Stich des frühen 19. Jh.*

und Ahn, Kind und Kindeskind haben hier ebenso am Tisch ihren festen Platz wie Knecht und Magd. Das ist als Inbegriff häuslicher, heiler Ordnung von der realistischen Malerei dargestellt worden, drückt aber mehr aus, als der banale Bildinhalt umschreibt: daß nämlich die Mahlzeit des Menschen schon im kleinsten Kreis die Vergegenwärtigung einer solchen Ordnung und erst in zweiter Linie die materielle Nahrungsaufnahme ist. Es wirkt als ein ausgesprochenes Zeichen der Verwilderung, wenn die Mahlzeit durch Zynismus oder Zwang dieser Bedeutung beraubt wird: Die Ernährung von Gefangenen wird zur Fütterung wie beim Vieh, das wilde Verschlingen von Nahrung zur zynischen Geste der Ausgestoßenen. Die gemeinsame Mahlzeit ist der Anfang der Geselligkeit unter Menschen, wie andererseits Geselligkeit ohne Mahlzeit – und sei es nur als gemeinsames Trinken, als Geste des Rauchens – kaum denkbar ist.

Undenkbar war es zum Beispiel im alten Griechenland, daß jemand seine Mahlzeit alleine nahm: Wer als Hirte oder Wanderer durch ein Dorf kam, trat in ein Haus, um dort seine Mahlzeit einzunehmen. Wie wichtig den Griechen die Gesel-



Ein königliches Bankett in China. *Die Festgäste sitzen nicht, wie es in Europa üblich ist, an einer langen Tafel, sondern an kleinen, individuellen Tischen. Stich aus »Ost-Indische Maetschappye . . .«, 1670*

ligkeit war, hat Homer ganz schlicht und direkt ausgedrückt: »Stets, wenn Fröhlichkeit rings im Volk die Herzen erfüllet, / Und es schmausen die Gäste im Saal und lauschen dem Sänger, / Bank an Bank, in Reihn / und rundum über den Tischen / Türmen sich Brot und Fleisch, / und der Mundschenk schöpft aus dem Mischkrug / Funkelnden Wein und trägt ihn herbei und füllet die Becher: / Das ist köstlich, ist weit und breit das Schönste auf Erden.« Selbst die geringste Mahlzeit hatte zu homerischer Zeit einen zeremoniellen Charakter durch das Opfer, das man den Göttern brachte. heute bewirkt die Anwesenheit eines Gastes, daß der zeremonielle Charakter einer Mahlzeit verstärkt wird: Es entsteht eine neue Ordnung an der Tafel, eine veränderte Rangordnung. Das gilt nicht nur für die Tafeln der alten Könige oder der modernen Diplomaten, sondern überall, wo mehrere Menschen sich um einen Tisch gruppieren.

Die zeremonielle Seite des Festmahles findet in einer alten chinesischen Quelle ihren deutlichen Ausdruck: »Der Hausherr geht zu den Offizieren und bespricht mit ihnen die Wahl des Hauptgastes und seines Beisitzers. Der Chef des Kantons

benachrichtigt denjenigen, der als Hauptgast gewählt wurde. Danach werden die Matten für den Hauptgast, für den Chef des Kantons und für den Beisitzer ausgebreitet. Die Matten der anderen Gäste sind alle voneinander getrennt.« Man betritt die Halle und widmet sich verschiedenen feierlichen Zeremonien, ehe man sich dem eigentlichen Mahl zuwendet: »Der Hauptgast bot den Geistern seinen Teil der servierten Speisen und auch ein wenig Likör dar. Auf diese Weise brachte er seine Ehrfurcht zum Ausdruck. Er nahm zwischen die Zähne ein Stück Lunge, um zu zeigen, daß er die Speisen kostete. Er schluckte einige Likörtropfen und führte somit eine vollendete Zeremonie durch.«

Das Gegenstück zum zeremoniellen Festmahl bildet das nicht weniger zeremonielle Einzelmahl, das den prinzipiell geselligen Charakter des Essens eher noch unterstreicht. So speist der Brahmane stets allein. Die Vorschrift besagt, seine Frau habe ihm die Mahlzeit zuzubereiten. Wenn dies nicht möglich ist, weil er sich auf Reisen befindet, stellt er sich seine Mahlzeiten selbst her. In der brahmanischen Familie wuschen die Kinder dem Hausherrn vor der Mahlzeit die Füße, ein Zeichen des Respektes. Auch der Mutter hatten sie die Füße zu waschen. Stets aß ein solcher Adliger allein, wobei er auf einem Kissen oder auf dem Boden saß. Seine Gattin trug ihm die Speisen auf, säuberte nach dem Essen den Topf und füllte ihn mit Wasser. Das Essen führt der Inder mit der rechten Hand zum Mund, denn die Linke ist bekanntlich unrein, weil sie auf der Toilette zur Säuberung benutzt wird. Nach dem Essen spülte sich der Brahmane die Hände und auch den Mund, wobei er darauf zu achten hatte, daß er kein Wasser verschluckte. Zur Verdauung kaute er ein Stück Zitronenschale oder Arekanuß, die in Kalk getaucht und in ein Betelblatt eingerollt war. Erst wenn der Brahmane gegessen hatte, durfte seine Gattin essen, danach kamen die Kinder an die Reihe, wie in der Rangordnung des Löwenrudels. Diese Sitten sind schon in Texten des 11. Jahrhunderts v. Chr. erwähnt und werden in orthodoxen brahmanischen Familien heute noch eingehalten.

Dieses aristokratische Prinzip der Mahlzeit findet sich selbstverständlich auch in anderen Kulturen: Die Göttlichkeit eines Herrschers erhebt ihn so hoch über andere Menschen, daß niemand ihn essen sehen darf. So speiste Kaiser Montezuma stets allein, verborgen hinter einer spanischen Wand und bedient von jungen Mädchen, welche die Speisen auftrugen; hier wären gesellige Festmähler im europäischen Stil undenkbar gewesen.

Festmähler mit Gesang und Tanz

In der abendländischen Kultur ist die Tafelrunde von zwei herausragenden geschichtlichen Erlebnissen beeinflußt, wenn nicht geprägt, vom christlichen Abendmahl und vom griechischen Symposion (Gastmahl). Beide Formen sind nicht plötzlich und übergangslos entstanden, sondern gehen auf ältere Sitten zurück, deren Ursprünge sich wiederum im Dunkel verlieren. Heute, nach den Ausgrabungen der riesigen Tontafelbibliotheken des vorderen Orients, der Königspaläste und Grabstätten, weiß man über die Gebräuche der Menschen vor 6000 Jahren recht gut Bescheid. So kennt man auch die Festmähler, die in Ägypten

Die Gäste eines griechischen Gastmahls *»lagen« mit seitlich aufgestützten Ellbogen bei Tisch, eine nach heutigen Eßgewohnheiten unbequem anmutende Stellung. Griechische Vasenmalerei, frühes 6. Jh. v. Chr. Louvre, Paris*

und Mesopotamien viele tausend Jahre vor Platon und Christus gebräuchlich waren. Um 2800 v. Chr. zum Beispiel gehörten in Ägypten zu einem Festmahl bis zu zehn verschiedene Fleischsorten, an Geflügel wurden Gans, Ente, Wachtel und Taube gereicht, außerdem gab es sechzehn verschiedene Sorten Backwaren, sechs verschiedene Weine, zum Beispiel Palmen-, Dattel- und Honigwein, vier Biersorten und elf Obstsorten. Im Grab einer ägyptischen Adligen hat man, säuberlich in Krügen und Töpfen beigesetzt, ein komplettes Mahl dieser Art gefunden. Sie bekam für die Totenreise folgende Verpflegung mit: Etwas Gerstenbrei, eine zugerichtete Wachtel, den Kopf unter dem Flügel, zwei Nierchen, Taubenragout, einen Fisch, übrigens ohne Kopf serviert, zwei Rinderkoteletts, einige dreieckige Weizenbrötchen, einen Brei aus Feigen und frische Kirschen. Die Krüge enthielten eine Käseart sowie Wein und Bier. Über die Zeremonie eines solchen Festmahles, das den Reichen vorbehalten war, weiß man nicht viel. Die Wandfresken zeigen, daß man sich schon damals beim Essen zerstreuen ließ: Tänzerinnen und Flötenspielerinnen in durchsichtigen Gewändern gehörten zum Festmahl.

Solche Mahlzeiten waren Demonstrationen des Reichtums und der Macht. Der gewöhnliche Ägypter aß drei bis vier Brötchen am Tag und trank zwei Bierkrüge, das galt als Norm. Gelegentlich aß man auch Zwiebel oder einen Fisch. Mindestens ebenso karg war die Ernährung in Mesopotamien. Die Handwerker und Bauern, Soldaten und Schreiber hatten sich mit einer Schale Gerstenbrei zu begnügen, dazu gab es je nach Jahreszeit einige Zwiebeln oder eine Handvoll Feigen. Zu einem Festmahl des kleinen Mannes gehörten Fleisch und Bier. Wer einen Hammel geschlachtet hatte, lud seine Sippe zu Gast: Fleisch verdarb schnell, also war man gastfreundlich und ließ die Nachbarn teilhaben. Wie alle kärglich lebenden Völker hatten sich die Ägypter wie die Mesopotamier die Fähigkeit erhalten, lange zu fasten, um gelegentlich unmäßige Mengen verschlingen zu können. Das hat selbst in der ägyptischen Literatur seinen Niederschlag gefunden. In einer der Schriftrollen ist von einem Philosophen die Rede, der im Alter von 110 Jahren in der Lage gewesen sein soll, täglich 500 Brote und eine Rindskeule zu verzehren. Dazu trank er 100 Krüge Bier. Die Ägypter hätten von der Leistung dieses gewaltigen Fressers kaum berichtet, wenn sie nicht seine diesbezüglichen Fähigkeiten bestaunt und geneidet hätten.

Ein Festmahl bot ursprünglich nichts anderes als eine Gelegenheit, unmäßig zu essen und zu trinken. Irgendwann wünschte aber auch der kleine Mann vom Druck materieller Beschränkungen befreit zu sein und den Überfluß zu genießen, wie eine rührende Erzählung vom armen Mann aus Nippur beweist, die in Keilschrift erhalten ist: »Sein Speicher dürstete nach Nisaba (der Göttin des Kornes), sein Magen brannte vor Verlangen nach Brot, und sein Gesicht war krampfhaft verzerrt vor Begier nach Fleisch und Bier. Ausgehungert lag er da den ganzen Tag.« Dann hatte er einen Einfall. »Ich werde mein einziges Gewand ausziehen und mir auf dem Markt dafür ein Schaf kaufen.« Der arme Mann tat das auch, aber er bekam für sein Gewand nur eine alte Ziege. Bekümmert überlegte er: »Würde ich meiner Ziege in meinem Garten die Kehle durchschneiden, so wäre es nicht einmal ein Festmahl, denn wo wäre das Bier? Die Nachbarn würden es hören und zornig sein, meine Verwandten und meine Verbündeten wären wütend (Erg. d. Verf.: nicht eingeladen zu sein). Gehen wir und bieten wir dem Bürgermeister die unbrauchbare Ziege an, es wird mir mehr einbringen.« Wie die Geschichte ausgegangen ist, weiß man nicht. Sie enthält übrigens einen für die Akkader bezeichnenden Zug: Der Mann schlachtet sein Tier im Garten, und in der Tat fanden die Gastmähler stets im Garten statt. Die Könige von Mari (1950–1696 v. Chr.) feierten in ausgedehnten Parks oder im Palmenhof, und von dem babylonischen König Assurbanipal (669–626 v. Chr.) zeigt ein Relief, wie er mit seiner Gattin in einer Laube speist.

Der einfache Mann in Mesopotamien war fast immer hungrig, so hatte ein reichliches Mahl schon an sich eine festliche Bedeutung. Außerdem wurden bei Familienfesten, bei Vertrags- und Geschäftsabschlüssen Festmähler gegeben, und zwar mit einer gewissen juristischen Bedeutung. So überliefert uns ein Täfelchen aus dem Archiv zu Mari, auf dem es um die Abtretung von unbeweglichen Gütern geht, die Namen von zehn Zeugen. Darunter steht die Floskel: »Zusammen haben sie Brot gegessen, die Schale leer getrunken, sie haben sich mit Öl gesalbt.« Offen-

sichtlich hatte dieses gemeinsame Mahl die zeremonielle Bekräftigung eines Rechtsaktes.

Im alten Mesopotamien bekamen die Götter täglich zwei große und zwei kleine Mahlzeiten. Im Tempel von Babylon gab es zwei Gottheiten, deren Aufgabe allein darin bestand, für das leibliche Wohlergehen der Tempelgötter zu sorgen. Die eine Hilfsgottheit hatte den stolzen Namen »Was wird der Herr heute essen?«, die andere hieß »Was wird der Herr heute trinken?«, und man wird annehmen dürfen, daß es Priester gab, die diesen Gottheiten ihrerseits bei der Zubereitung und dem heimlichen Verzehr der Speisen und Getränke behilflich waren.

Auf diesem Kultsockel *opferte Tukulti-Ninurta I. von Assyrien den Göttern. Zu den häufigsten Opfergaben gehörten Nahrungsmittel. Ca. 1200 v. Chr. Staatliche Museen zu Berlin, Vorderasiatisches Museum*

Die Königin Nefertari *opfert zwei Weinkrüge der Göttin Hathor.*
Grab der Königin Nefertari, XIX. Dynastie

Könige und Prinzen nahmen mit ihren Ratgebern und Freunden am Tag zwei Mahlzeiten ein, bei denen Frauen im allgemeinen der Zutritt verwehrt war. Man lagerte auf dem Boden, der mit Matten und Kissen bedeckt war. In der Mitte stand eine Kupferplatte auf einem Ständer, auf der die Speisen angerichtet wurden. Die später in Griechenland so beliebten »Tischliegen« (griechisch: Kline) sind in Babylon im 7. Jahrhundert v. Chr. in Gebrauch gekommen. Über die Speisefolge weiß man nicht viel, wenn es auch einige tausend Küchenzettel gibt, auf denen der Chefkoch von Mari seine Aufwendungen festgehalten hat. Das sieht dann so aus: »295 Liter Graubrot, 150 Liter Konditorware, 16 Liter aufgegangenes Brot, 84 Liter Kuchen, 16 Liter Öl, 2 Liter Honig, 10 Liter Sesam . . . Mahlzeit des Königs am 2. des Monats Hibirtum in jenem Jahr, das dem Abmarsch des Königs Zimri-Lim zur Unterstützung von Elam folgte.« Die Brot- und Kuchenmengen wurden in Litern angegeben, weil das verarbeitete Mehl nur in Hohlmaßen geschöpft und gemessen wurde. Man findet in diesen Notizen Saubohnen, Erbsen, Datteln,

Totenopfer in Ägypten. *Nach ägyptischem Glauben sollen den Verstorbenen Nahrungsmittel als Grabbeigaben das Weiterleben nach dem Tode erleichtern. Altes Reich, Mastaba des Vesir Mehu*

Pistazien und sogar einen Korb Trüffeln, außerdem Syrup und Bier. Gelegentlich ist verzeichnet, der König habe zwei Rinderkeulen für seine Mahlzeit erhalten, oder für das Frauenhaus des Palastes seien ganze Schafe, Hammelkeulen usw. geliefert worden.

Bei den Gastmählern in Mesopotamien pflegte der Hausherr, also der König oder seine Würdenträger, Geschenke an seine Gäste zu verteilen, meist parfümiertes Öl oder schön gewirkte Kleider. Vermutlich wurden die Kleidungsstücke schon vor Beginn des Festes verteilt, damit der Gast sie während der Mahlzeit tragen konnte. Mit solchen Gaben drückte der Herrscher seine Gunst aus: »Prunkkleider schenke ich dem, der mir gefällt, und schenke keine dem, der mir nicht gefällt« (König Hammurabi).

Auch in Mesopotamien wurden die Gäste mit Liedern und Tänzen unterhalten, aber wir haben von den assyrischen und babylonischen Festmählern keine so lebhafte Vorstellung wie von denen der Ägypter. In Ägypten durften Frauen an den

Gastmählern teilnehmen. So hat man sich einen Kreis von braungebrannten, schlanken Ägyptern vorzustellen, die nichts als einen schneeweißen, sorgsam gefalteten Lendenschurz und kunstvoll frisierte Perücken trugen. Man saß auf bunten Kissen rings um das Wasserbecken im Innenhof des Hauses, während blumenbekränzte Dienerinnen die Speisen reichten, die von asiatischen Köchen zubereitet waren. Die Damen, mit schwerem Goldschmuck behängt, geschminkt und parfümiert, plauderten ungezwungen mit den Männern und lauschten dem Sänger, der mit tremolierender Stimme zur Zither rezitierte: »Greift zu Öl und Myrrhen, legt Kränze um den Hals. Euer Tisch sei voll guter Dinge, allerlei süßen Früchten . . . Berauschet euch Tag und Nacht, hört nicht auf. Seid froh ohne Kummer, während die Sängerinnen jubeln und tanzen, euch einen schönen Tag zu bereiten. Ja, feiert einen schönen Tag und ermattet nicht dabei. Denn seht, niemand nimmt seine Sachen mit, keiner kehrt wieder, der fortgegangen ist . . .« Im nächtlichen Garten standen unbeweglich nackte Knaben, deren Gesichter wie Masken geschminkt waren, und hielten Fackeln, während sich zwischen den Gästen die Tänzerinnen drehten und wanden, im Nabel einen blitzenden Edelstein, geschmückt mit goldenen Fußketten und schweren Armreifen. Beliebt waren bei ägyptischen Gastmählern die Akrobatinnen, deren schlanke Leiber sich zu unglaublichen Knoten schlangen, und während auf den großen Kupferpfannen Räucherwerk aus Indien verglühte und seinen schweren Duft über die erhitzte Gesellschaft streichen ließ,

Terrakottafigur einer kuchenformenden Frau.
Griechisch, 5. Jh. v. Chr.
Metropolitan Museum of Art,
Fletcher Fund, New York

murmelte ein verliebter Mann, eine Frau im Arm, mit blitzenden Augen den Vers, der die Hathor feierte, die katzenköpfige Göttin der Lust: »Deines Gesichtes Schönheit glänzt und leuchtet, du bist willkommen, von deinem schönen Gesicht wird man trunken, Gold – Hathor. Sieh, sie kommt dir entgegen, die schöne Himmelsgöttin, dir entgegen mit ihren strahlenden Locken. Die Göttin ist wie eine Frau, die trunken unter den Freunden sitzt. Ihre Locken fallen auf ihre schönen Brüste . . .«

Es hat in der menschlichen Kultur niemals mehr Festlichkeiten gegeben, auf denen der Sinnengenuß so unbeschwert und heiter herrschte, so vollkommen unbefangen und ungezwungen praktiziert wurde wie in Ägypten vor rund 4000 Jahren. Hier finden sich bereits alle Elemente einer Tafelkultur, freilich noch unkompliziert und ganz dem ägyptischen Charakter entsprechend: Der Todesangst und dem Todesmythos setzte er ein strahlendes, raffiniert gesteigertes Bekenntnis zum Leben entgegen.

Trankopfer für Zeus

Im frühen Griechenland sind die Sitten einfach gewesen. In homerischer Zeit aß man als Frühstück ein paar Bissen Brot, die man in Wein tauchte. Die Mittagsmahlzeit war die Hauptmahlzeit. Man aß an Tischen und saß dabei auf Sesseln, bedient von Sklaven, jedenfalls in den Häusern des Adels. In Sparta gab es bekanntlich keine individuelle Küche, sondern eine Gemeinschaftsverpflegung, die berühmte Blutsuppe, die alltäglich an die Eßgemeinschaften ausgegeben wurde. Die spartanischen Männer waren in den sogenannten Syssitien, in Eßgemeinschaften, organisiert. Jeder Mann mußte einem solchen Kollektiv angehören und täglich seinen Anteil an Naturalien oder Geld zahlen, der für alle Angehörigen dieser Gemeinschaft gleich hoch war. Wenn ein Spartaner dem gemeinsamen Essen fernblieb, mußte er sich entschuldigen, und wenn er seinen Anteil nicht zahlen konnte, verlor er mit der Zugehörigkeit zur Eßgemeinschaft die Vollbürgerschaft. Es gab in der Antike noch keine Löffel oder Gabeln, auch benutzte man Messer nicht bei Tisch, sondern man langte mit den Fingern in die aufgetragenen Schüsseln. Nach der Mahlzeit gossen die Diener dem Esser Wasser über die Hände, das mit einem oft silbernen Becken aufgefangen wurde.

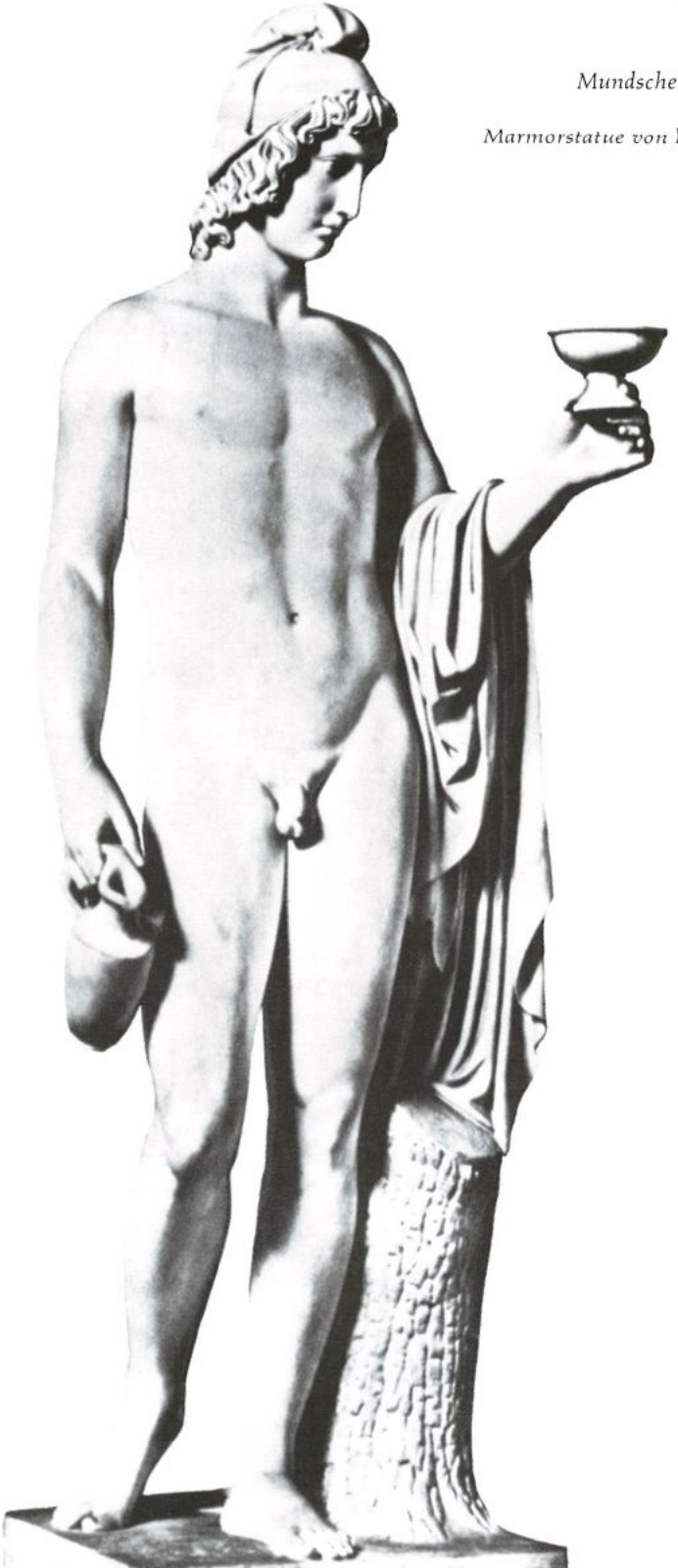
Die griechische Küche der homerischen Zeit war denkbar einfach, übrigens auch die der frühen Römer. Man aß Breigerichte aus geschältem Weizen oder aus Gerste, Kräutergerichte, Oliven und äußerst wenig Fleisch. Es gab im frühen Griechenland keine Köche, in Rom erst zu Beginn des vorchristlichen 2. Jahrhunderts. Bis dahin war der »pistor« (lateinisch: Bäcker) gleichzeitig Bäcker, Konditor und Koch. Die Griechen haben die Kochkunst durch die Begegnung mit der sizilianischen und kleinasiatischen Kochkunst kultiviert. Seit dem 5. Jahrhundert v. Chr. geriet die griechische Küche unter den Einfluß orientalischer und kolonialgriechischer Kochkünste, und der Stil der persischen und lydischen Höfe wurde zum Vorbild für griechische Tafelsitten. Zwar änderte sich das griechische Frühstück nicht, aber die Hauptmahlzeit wurde nun am späten Nachmittag oder Abend gereicht.

Nach persischem Vorbild streckten sich die Männer nun zu zweit auf einer Liege aus, die mit Pelzen oder Decken ausgelegt war. Diese »Tischbetten« waren so hoch wie die Tische, an denen sie standen. Man bediente sich deshalb einer kleinen Treppe, wenn man seinen Platz einnehmen wollte. Frauen und Kinder blieben wie bisher am Tisch sitzen. Eine Tischordnung kannte man übrigens nicht, deutliches Zeichen dafür, daß man »unter sich« war, das heißt, daß es unter den Vollbürgern Athens keine Rangordnung gab. Man zog beim Essen seine Schuhe aus und trug Kränze im Haar. Es galt als fein, Suppe oder Sauce mit einem ausgehöhlten Stück Brot oder sogar mit einem Löffel zu schöpfen, und wenn man sich nach dem Essen die Hände reinigte, benutzte man nicht mehr nur Wasser und ein Handtuch, sondern man nahm Brot oder parfümierten Ton.

Erst nach dem Essen wandte man sich dem Weintrinken zu, dem eigentlichen Symposion, das nur mit Gästen stattfand. Jedes Symposion begann mit einem Trankopfer für den »Stadt und Land besitzenden Zeus«. Geleitet wurde das Gelage von einem sogenannten »Symposiarchen«, einem Vorstand der Tafelrunde, der meist mit dem Würfel aus der Mitte der Gäste gewählt wurde. Er regelte den Ablauf, bestimmte das Mischungsverhältnis zwischen Wein und Wasser und gab an, wann der Päan gesungen wurde, ein kurzer Gebetsgesang, der dem Apoll oder anderen Göttern galt. Im Grunde hatte jedes Symposion einen kultischen Bezug, der dem Dionysos galt, dem Gott des Weines, und wie immer man sich während des Gelages gebärden mochte, wie groß der Rausch auch sein würde, es war alles einbezogen in die Verehrung dieses Gottes. Nur in den späten Zeiten Griechenlands sind die Symposien nichts anderes mehr gewesen als wilde Trinkgelage. Während des Symposions wurde übrigens auch Gebäck gereicht, und zwar Salzgebäck sowie Zuckerwerk, ebenso Käse und Früchte, und wenn der Gastgeber ein sehr reicher Mann war, bot er Fleischgerichte an. Selbstverständlich wurden die Gäste auch unterhalten, durch Hetären und Flötenspielerinnen, Tänzerinnen und schöne Knaben. Der Wein wurde grundsätzlich von jungen Knaben gereicht, wobei die Kunst darin bestand, die flache Schale auf den Fingerspitzen zu balancieren, ohne etwas zu verschütten.

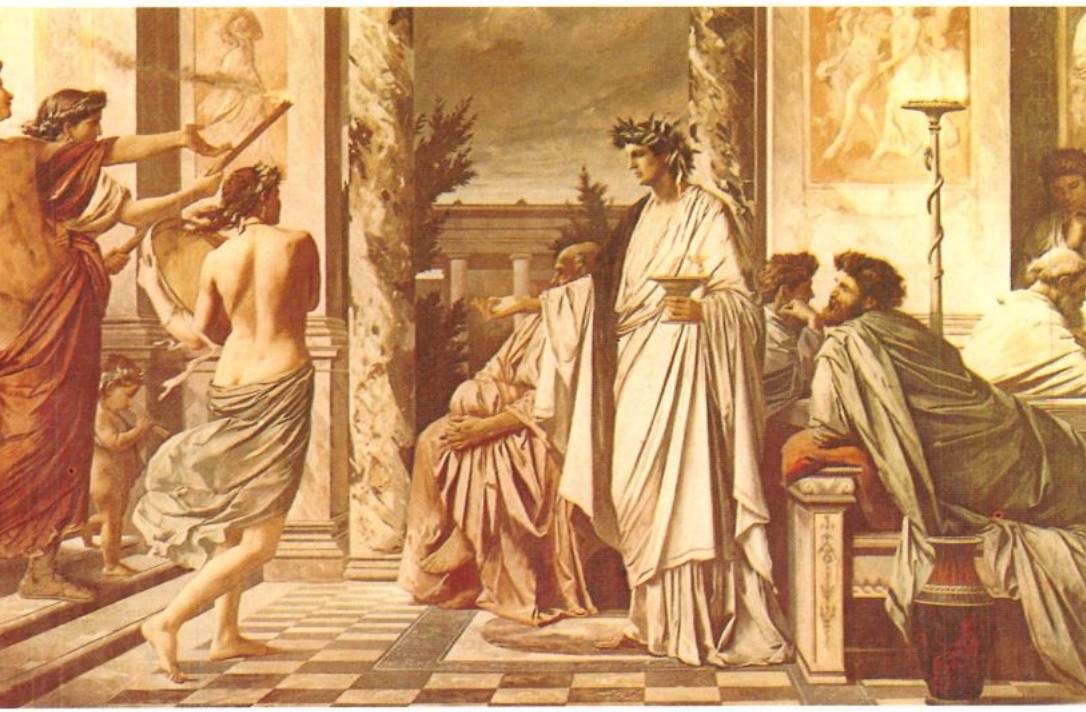
Mundschenk zu sein, also ständig in der Nähe eines Herrschers weilen zu können, galt offensichtlich als ein Vorzug. Der troische Knabe Ganymed, der »Schönste der Sterblichen«, wird der Sage nach von Zeus geraubt, damit er ihm als Mundschenk diene, doch ist die wesentliche Beziehung zwischen dem Gott und dem Knaben rein erotischer Art. Die Überlieferung der Sage schwankt: Bald ist Zeus, bald ein Adler der Entführer. Der Vater des Ganymed aber bekommt als Lohn unsterbliche Rosse oder auch einen goldenen Weinstock. Bei öffentlichen Festen wurde das Amt des Mundschenks von den Knaben aus besten Familien wahrgenommen. Auch der Dichter Euripides ist in seiner Jugend Mundschenk gewesen, wie Homer es auch vom Sohn des Menelaos berichtet.

(vorhergehende Doppelseite)
Ägyptische Bankettszene. *Links im Bild das Büfett mit den kulinarischen Köstlichkeiten, die von Dienern und Dienerinnen herumgereicht werden. Wandmalerei, 1400 v. Chr. British Museum, London*



Ganymed,
Mundschenk der griechischen Götter im Olymp.
Marmorstatue von Bertel Thorwaldsen (1770–1844)

Ganz ohne Frage haben die griechischen Trinkgelage eine starke erotische Komponente gehabt. Die Anmut der Epheben, der Jünglinge, die Reize der oft nackten Tänzerinnen oder Akrobatinnen stachelten die Sinne an, und wie in der Renaissance boten Jünglinge und Mädchen mythologische Szenen als lebende Bilder dar: Von Fackeln beleuchtet glänzten die nackten Körper, der Raum selbst, mit weißen Tüchern ausgeschlagen, war in unwirkliches Licht getaucht, in dem die Gruppen, wie aus Marmor gehauen, unbeweglich verhielten, bis der Symposiarch in die Hände klatschte und Beifall sie belohnte. Besonderes Vergnügen erregten bei diesen Darbietungen die sogenannten Ithyphalloi, die Pantomimen, die einen mächtigen ledernen Phallus trugen, ein aufgerichtetes Glied, das zu allerlei äußerst di-



Das Gastmahl des Plato *gilt als das berühmteste der Antike; zu den besonderen Gepflogenheiten eines griechischen Gastmahls gehörten nicht die kulinarischen Genüsse, sondern das geistvolle Gespräch zwischen den Geladenen. Gemälde von Anselm von Feuerbach, 1869. Kunsthalle, Karlsruhe*

Das letzte Abendmahl. *Durch das gemeinsame Brechen von Brot und Trinken von Wein hatten die Jünger Christi teil am Leib ihres Herrn. Dieser Akt hat sich in symbolischer Bedeutung bis heute lebendig erhalten. Gotische Miniatur, Codex 1244, fol. 176, 13. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

rekten Scherzen anregte. Die Figur, aus den Dionysosumzügen entlehnt, kam in der intimen Atmosphäre eines Symposions ganz anders zur Geltung als auf der Straße, und wenn der Gaukler mit dramatischen Gesten sich selbst befriedigte oder eine der Flötenspielerinnen bedrängte wie ein geiler Faun, konnte er des Erfolges sicher sein. Es gab aber auch schon regelrechten Striptease, nämlich den Manteltanz, der in einer kunstvollen Entkleidungsszene endete, oder den Kordax. Hier wurde pantomimisch Betrunkenheit simuliert, was der Tänzerin ermöglichte, immer gewagtere Partien wie im Rausch zu entblößen und mit wildem Zucken des Körpers die Sinnlichkeit anzuheizen. Der Bibasis war ein grotesker Hüpftanz, bei dem es darauf ankam, mit der Ferse gegen das Gesäß zu schlagen, und alle diese

Bei griechischen Gastmählern *wurde viel getrunken. Hier füllen Diener Wein in einen Dinos. Vasenmalerei um 510 v. Chr. Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Brüssel*

so aufpeitschenden Tänze, ursprünglich kultischen Inhalts und als Hingabe an eine Gottheit, als opferbereite Entblößung gedacht, werden nun vor den zechenden Männern zur bloßen Schau.

Seit Jahrtausenden gehören die sinnlichen Momente einer Mahlzeit und der erotische Reiz im Gastmahl zusammen, längst hat man den eigentlichen Zweck des gemeinsamen Essens aus den Augen verloren, und die Mahlzeit bietet eigentlich nur noch den Anlaß, die Geselligkeit zu pflegen und sich seiner Existenz zu vergewissern. Hinter der Ausgelassenheit solcher Symposien steht aber immer noch eine Ahnung von der Kürze des Lebens und von der Vergänglichkeit der Genüsse. So zentral ist dieses Symposion, daß es einer ganzen Literaturgattung seine Form gegeben hat.

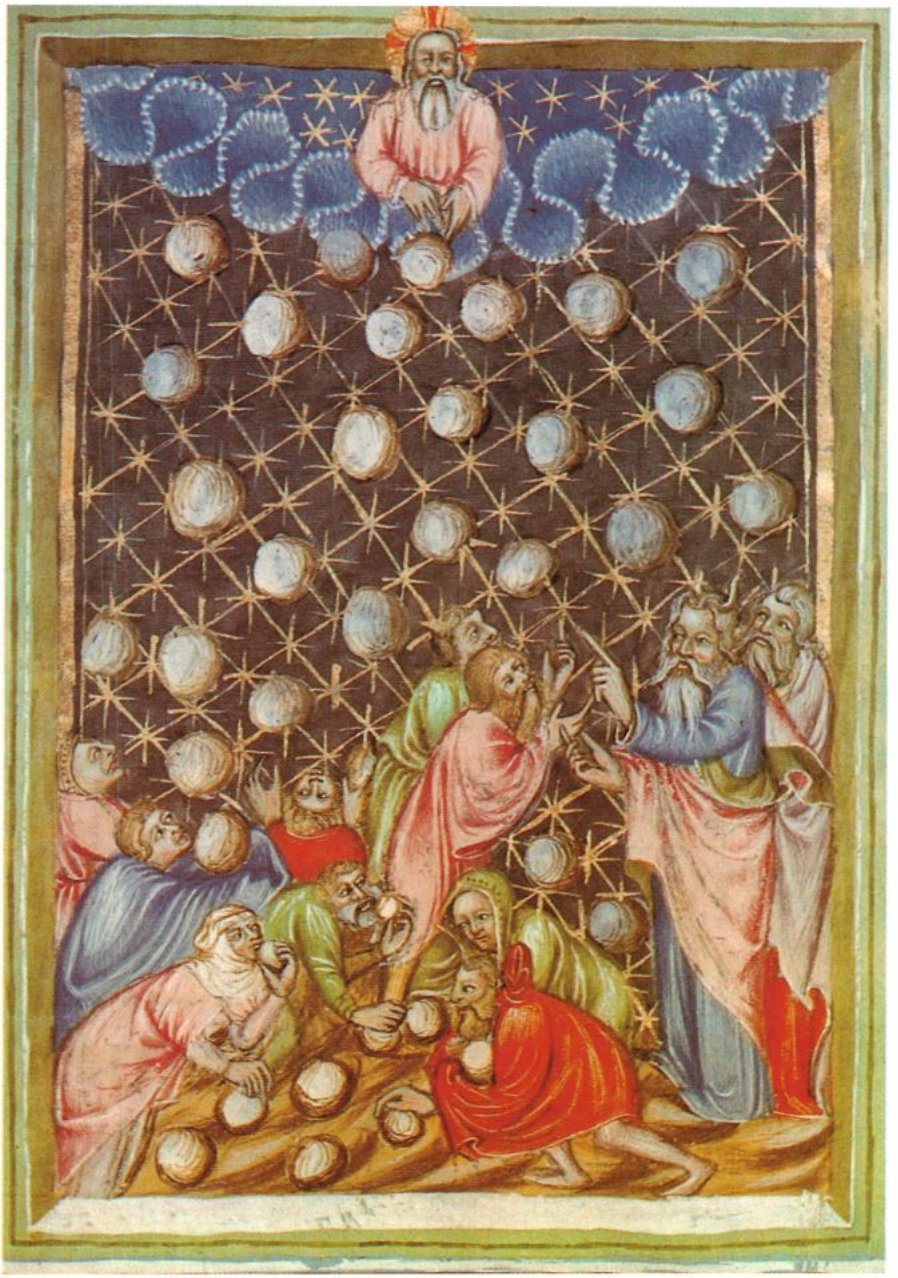
Gespräche beim Symposion

In der griechischen Literatur sind Mahlzeiten und Trinkgelage schon frühzeitig geschildert worden. Bei Homer gibt es die verschiedensten Darstellungen, Gastmähler von ruhigem Ernst und voll Heiterkeit, aber auch Lärm und Streit beim wüsten Trinkgelage der Freier auf dem Hof des Odysseus. In den späteren Komödien finden sich ebenfalls solche Schilderungen. Hier geht es aber vor allem um möglichst genaue Schilderung der üppigen Genüsse. Man will die Sinne kitzeln und den Mund wäßrig machen, so wie das gemalte Stilleben mit Früchten in der Nachahmung die Natur zu übertreffen versucht. Diese Art der Darstellung hat aber auf die literarische Kunstform des Symposions keinen Einfluß gehabt (Martin).

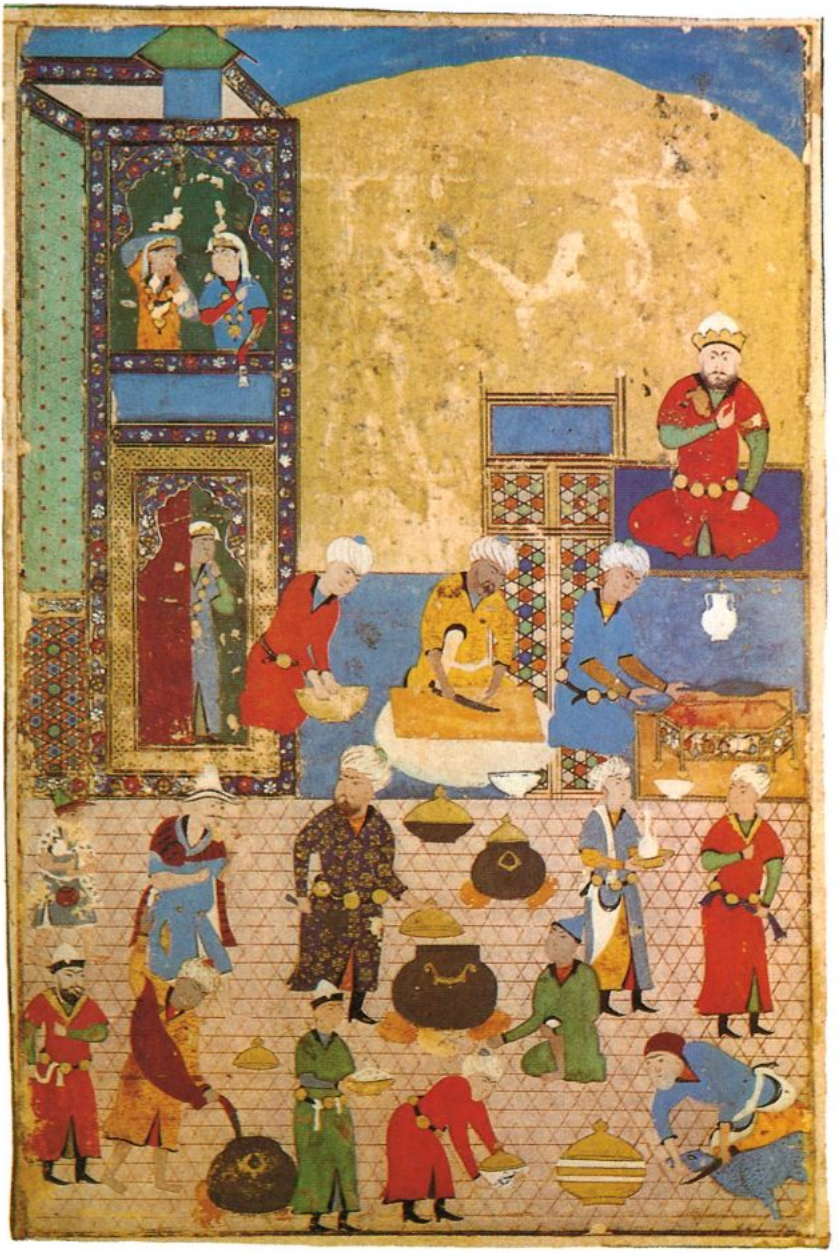
Das erste Gastmahl dieser Art, von dem es eine allerdings dürftige Überlieferung gibt, ist das »Siebenweisengastmahl« des Krösus. Der König von Lydien in Kleinasien, nach anderen Quellen der König Periander von Korinth, soll der Sage nach die sieben weisesten Männer seiner Zeit um sich versammelt haben. Dieser Zusammenkunft liegt die Suche nach den sieben weisesten Männern zugrunde, die meist mit einer Art Paradoxon beantwortet wird: Der Weiseste ist in der einen Fassung überhaupt kein Mensch, sondern nur ein Gott, in einer anderen Fassung der, von dem man es in dieser Tafelrunde am wenigsten erwarten konnte, nämlich ein Bauer oder sogar ein Barbar. Es hat für die sieben Weisen die verschiedensten Zusammenstellungen gegeben. Auf allen Listen waren die Namen Thales, Bias, Pittakos und Solon verzeichnet. Bias und Pittakos sind längst vergessene politische Persönlichkeiten, wogegen Thales als bedeutender Wissenschaftler und Solon als Gesetzgeber bekannt sind. In diesem Zusammenhang interessiert aber nicht die Frage, wer der klügste Mensch sei, sondern die Selbstverständlichkeit, mit der diese Frage beim geselligen Mahl erörtert wird. Denn hier deutet sich bereits jene Auffassung von Geselligkeit an, die bei Tisch vom Gast die Teilnahme am geistreichen Gespräch erwartet.

Wenn der Grundgedanke eines Festmahles oder Trinkgelages die Teilhabe am Überfluß ist, dann liegt es nahe, im Überfluß Besonnenheit und Mäßigung zu fordern, und dies ist in der Tat die Forderung Platons, dessen Ethik sich geradezu mit diesen Begriffen umfassen läßt. Über den Gehorsam gegenüber den Gesetzen des Staates und über die Unsterblichkeit der Seele läßt Platon einen Mann nachdenken, der sich im Kerker befindet und zum Tode verurteilt ist, nämlich Sokrates. Bei anderer Gelegenheit sucht Platon die Frage zu klären, ob die Tugend lehrbar sei. Den Schauplatz dieses Dialoges verlegt er in das Haus eines Mannes, in dem ein berühmter Sophist, ein höchst fragwürdiger Tugendlehrer abgestiegen ist. Über die Sittsamkeit wird auf dem Sportplatz diskutiert, an einem Ort, an dem sich junge Leute nackt bewegen, und über den Eros, die verschiedenen Formen der Liebe, läßt Platon die Gäste eines Trinkgelages diskutieren – dort, wo sonst mit dem Phallus hantiert wird und schöne Knaben die Trinkschale reichen.

Neben Platons Werk mit dem Titel »Symposion« gibt es eines von Xenophon. Dieser bedeutende griechische Schriftsteller, geboren um 426 v. Chr. in Athen, stammte aus einem reichen, konservativen Haus und muß ein sehr realistischer, pragmatisch denkender Mann gewesen sein. Er hatte seit seiner Jugend eine Vorliebe für Sparta mit seiner straffen militärischen Zucht und lehnte die athenische Demokratie ab. Er scheint während des Peloponnesischen Krieges Reiteroffizier gewesen zu sein. Damals hatte er wohl schon mit Sokrates Verbindung und holte dann auch dessen Rat ein, als er vor der folgenschweren Entscheidung stand, ob er das griechische Söldnerheer begleiten solle, das von dem persischen Prinzen Kyros gegen König Artaxerxes II. aufgeboten wurde. Xenophon schloß sich der Söldnertruppe der 10 000 Griechen an und erlebte ihre Niederlage bei Kunaxa. Auf dem mühsamen Rückmarsch des geschlagenen Heeres bewährte er sich in der Führungsspitze als umsichtiger Offizier; seine Schilderung dieses Rückzuges, die »Anabasis«, gehört zur Weltliteratur. Hier findet sich die berühmte Szene, wie die Griechen nach dem monatelangen Marsch durch die Gebirge und Ebenen



Der Mannaregen. *Der biblische Gott Jahwe speist die hungernden Stämme Israel. Brot gehörte im Altertum zu den Grundnahrungsmitteln. Gotische Miniatur des 14. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*



Vorbereitung zu einem Festmahl. *Miniatur aus einer persischen Handschrift. Ende 15. Jh. Staatliches Museum für Völkerkunde, Sammlung Preetorius, München*

Tanzeinlagen *trugen zur Auflockerung der Gelage bei: Tänzer beim Fest der Karneia, das als Wein- und Erntefest zu Ehren Apollos abgehalten wurde. Apulische Vasenmalerei, Ende 5. Jh. v. Chr. Museo Nazionale Archeologico, Tarent*

Kleinasiens zum ersten Male wieder zwischen den Hügeln die See aufblitzen sehen und mit dem Ruf »Das Meer! Das Meer!« hinab zum Strand stürzen. Nach ihrer Rückkehr hat sich diese Truppe dem spartanischen König unterstellt, und Xenophon kämpfte in der Schlacht bei Koroneia 394 v. Chr. auf spartanischer Seite gegen Athen. Man bot ihm dort als Entschädigung den Titel eines »Staatsgastfreundes« und schenkte ihm ein Landgut, wo er zwanzig Jahre lang in idyllischer Zurückgezogenheit gelebt hat. Erst nach der politischen Aussöhnung zwischen Athen, Korinth und Sparta ist Xenophon in seine Heimat zurückgekehrt. Hier sind wahrscheinlich die meisten seiner Schriften entstanden, also etwa zwischen 371–355 v. Chr., dem Erscheinungsjahr seiner letzten Arbeit. Sein Todesdatum ist unbekannt. Xenophons »Symposion« ist nicht so tiefgründig angelegt wie Platons Schrift, aber auch bei ihm steht Sokrates im Mittelpunkt der Unterhaltung. Diese dreht sich freilich nicht um die irdische und die himmlische Liebe, sondern um den Gebrauch von Parfüm bei Männern, über die Lehrbarkeit der Tugend und über die Erziehbarkeit der Frau. Auch der Wert der Tanzkunst wird abgehandelt.

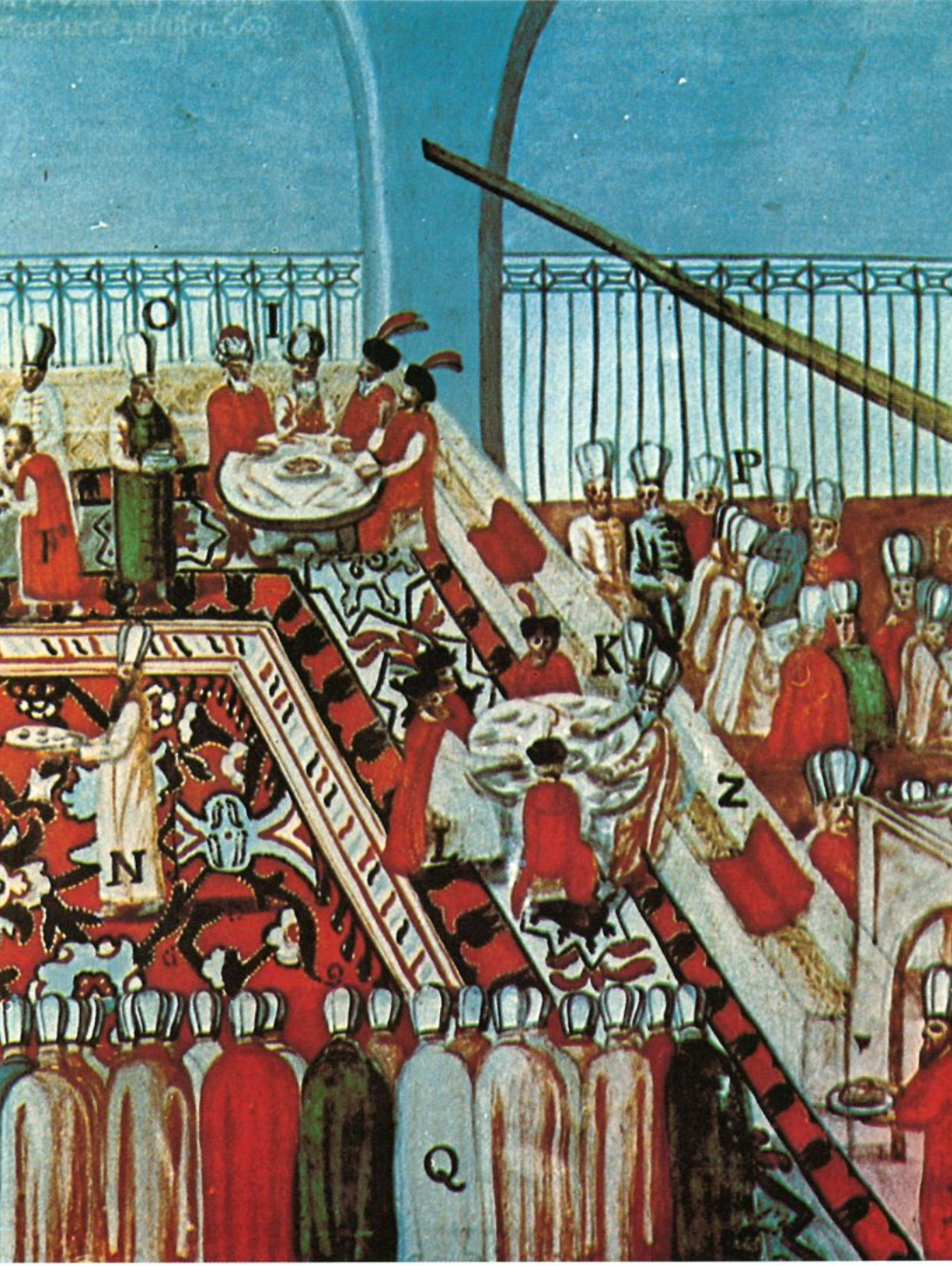
Diese Themen, so wichtig sie genommen wurden, haben heute keine Bedeutung mehr, und auch die literarische Form des Symposions wäre vergessen, enthielte

diese Gattung, die von vielen Autoren fortentwickelt wurde, nicht eine amüsante Typologie des griechischen Alltags. Diese gelehrten Gespräche, mit denen man sich um ein höheres Niveau der Trinkgelage bemüht, sind zwar dem Leben abgelauscht, unterliegen jedoch bestimmten literarischen Regeln und Kunstgriffen. Der Wirt zum Beispiel verkörpert in den Symposien stets den ungebildeten Neureichen, der dem hohen Gegenstand des Gespräches mit Achselzucken gegenübersteht. Auch der Weinende gehört zum Ensemble, und zwar weint er entweder, weil er etwas begriffen hat und innerlich bewegt ist, also auf den Weg der Besserung gebracht wurde, oder weil er sich nicht beherrschen kann. Dieser Mangel an Selbstbeherrschung wird auch an der Figur des Gekränkten sichtbar, der beleidigt die Gesellschaft verläßt, wenn ihm etwas gegen den Strich geht. Es gibt noch eine ganze Reihe solcher feststehenden Figuren: Der ungeladene Gast, eine zwiespältige Erscheinung, kann erfreulich wirken, aber auch aufdringlich, jedenfalls ist er typisch für ein Land, in dem die Gastfreundschaft doch auch ihre Beschwerlichkeiten hatte. Der Spaßmacher, ein Überbleibsel des derben Mimus, dient dem Autor dazu, den Ernst der Gespräche mit dem für griechischen Geschmack dringend notwendigen Salz der Ironie zu würzen, und der Arzt steuert sein Fachwissen bei. Bei Platon ist er übrigens ein Sophist, das heißt ein Mann, der leere Wortspielereien an die Stelle des Denkens setzt, ein Scharlatan, der über alles zu reden imstande ist.

Eine zentrale Figur bei den Symposien ist der große Zecher, und szenisch wird der Trinkwettstreit immer wieder behandelt. Das gehört schon bei Platon zum Repertoire, denn der Gastgeber Pausanias, in dessen Haus das berühmte Symposion stattfindet, erklärt freimütig, ihm sei noch vom vielen Trinken am gestrigen Tage übel, und der Arzt fordert vom medizinischen Standpunkt, man solle es heute nicht soweit kommen lassen. Erst nachdem die ersten Gespräche geführt worden sind und der schon betrunkene Alkibiades eingedrungen ist, wird das Motiv gesteigert: Alkibiades ernennt sich selbst zum Symposiarchen, läßt einen Krug herbeischaffen, der mehr als zwei Liter faßt, und trinkt ihn mit mächtigen Zügen aus. Dann läßt er ihn wieder füllen und reicht ihn Sokrates mit dem Befehl weiter, den Becher ebenfalls zu leeren. Das Symposion endet mit einer großen Zecherei zwischen Sokrates, Agathon und Aristophanes, die aus einer großen Schale nach griechischem Brauch rechtsherum trinken. Das scheint nun gerade das Gegenteil einer Mäßigung zu sein, aber Alkibiades in seiner Rolle als der große Zecher erklärt in seiner Lobrede auf Sokrates, dieser könne jedes Maß nach Befehl trinken, ohne jemals berauscht zu sein. Es handelt sich also gleichsam um die Bändigung des Übermaßes durch einen starken Willen.

Als literarische Form bot das Symposion verschiedene Vorteile. Wenn sich zum Beispiel die Diskussion ins Unendliche zu verlieren drohte, ließ der Autor das Thema abbrechen, weil ein anderes Gericht aufgetragen wurde. Die Speisen selbst spielten praktisch keine Rolle, doch gab es, vergleichbar den Personen, bestimmte szenische Elemente, die zur Form des Symposions gehörten und die Illusion vertieften, es handele sich tatsächlich um die Schilderung eines stattgefundenen Mahles. Zu diesem unveränderlichen Bestandteil gehörte der jeweilige Streit, verursacht durch den Weingenuß, der die Gemüter erhitzte, und ausgelöst durch –

Diner beim Sultan *aus der Sicht des Freiherrn Johann Ludwig Kuefstein. Gouache, gemalt während seiner Botschaftsreise nach Konstantinopel, 1628. Schloß Greilenstein, Niederösterreich*


O
I
P
K
Z
N
L
Q

Futterneid. Tatsächlich sind selbst die homerischen Helden so infantil, daß sie sich erregen können, wenn sie ihr Stück Fleisch für zu klein halten, und selbst der Göttervater Zeus erregt in einem Gedicht des Epicharmos (um 480 v. Chr.) Ärger, als er den einzigen Fisch, der auf die Tafel kommt, für seine Gemahlin und sich in Anspruch nimmt. Die Verteilung der Bissen hat damals offensichtlich noch eine Prestigefunktion, und das schnell aufbrausende Temperament der Griechen läßt sie auf eine scheinbare Zurücksetzung schnell und gereizt reagieren.

Die Nachahmer des Platon und Xenophon haben das Motiv bis zum Überdruß strapaziert. Es kommt bei Lukian zu abscheulichen Szenen. Der eine Zecher schüttet dem anderen Wein ins Gesicht, wofür der ihn am Bart reißt und umzubringen droht, bis ein besonnenerer Gast die beiden auseinander bringt. Der Schriftsteller Antikleides schließlich läßt den Herakles beim sogenannten Gastmahl der Söhne des Eurystheus, des Herrschers von Tiryns und Mykene, gleich drei von ihnen erschlagen. Der Grund für seine übermäßige Wut: Die Gastgeber hatten ihm ein zu kleines Stück Fleisch vorgesetzt. Diese ganze vielfältige Szenerie ist für den spätgriechischen und römischen Autor aber nur Vorwand, um seine Erkenntnisse auszubreiten. Ihm geht es freilich nicht mehr um Liebe und Unsterblichkeit wie bei Platon, sondern um Kräuterkunde und Küchenwesen, die Gesundheit der Speisen, um die Teppichkunst, wie zum Beispiel bei dem Alexandriner Stomateis, oder um Erziehungsfragen. Die Symposienliteratur ist im Laufe der Zeit ins Uferlose gewachsen. Bis zur Ermüdung wiederholt sie die stehenden Floskeln, die Figuren und Situationen des klassischen Gastmahles und breitet geschwätzig das Wissen ihrer Zeit aus. Mit dem Sieg des Christentums wird auch diese längst überholte und ausgelaugte Kunstform verschüttet, um erst in der Renaissance wieder neu belebt zu werden.

Am Tisch des Herrn

Im Mysterium des Herrenmahles haben sich Christen seit Jahrhunderten zusammengefunden im Gedächtnis Jesu, und die Auslegung der Bibelworte über die Einsetzung des Abendmahles hat sie tief entzweit. Keine andere Offenbarungsreligion ist so um den Begriff der Mahlzeit geordnet und von diesem Erlebnis her zu begreifen.

Die Einsetzung des Abendmahles, in einer Flut von gelehrten theologischen Werken kommentiert, bleibt rätselhaft. Denn »als die Zeit erfüllet ward«, setzte sich Jesus mit seinen Jüngern zum Passah-Mahl, das von den Juden bekanntlich mit einem Bocklamm gefeiert wird, mit ungesäuerten Broten, den »Mazzen«, und bitteren Kräutern. Es war deutlich, daß diese Mahlzeit die letzte sein würde, die Jesus im Kreise seiner Jünger würde zu sich nehmen können; nicht nur das letzte Passah-Mahl, sondern die letzte irdische Mahlzeit. Bei dieser Gelegenheit geschieht etwas, das die herrschende Sitte durchbrach: »Da sie aber aßen, nahm Jesus das Brot, dankte und brach's und gab's den Jüngern und sprach: Nehmet, eßt; das ist mein Leib. Und er nahm den Kelch und dankte, gab ihnen den und sprach: Trinket alle daraus. Das ist mein Blut des neuen Testamentes, welches vergossen wird

für viele zur Vergebung der Sünden.« Nach dem Zeugnis des Evangelisten Johannes hat Jesus diese Worte schon einmal gesagt, und zwar in Kapernaum, nachdem er über den aufgewühlten See gewandelt war. Damals hatte er mit seinen Äußerungen (Joh. 6, 41) den Unwillen seiner Zuhörer hervorgerufen, denn es heißt: »Da murrten die Juden darüber, daß er sagte: Ich bin das Brot, das vom Himmel gekommen ist.« Auch die Jünger reagieren offensichtlich verständnislos, denn sie sagen, dies »sei eine harte Rede.« Der Evangelist Johannes, der über diese Vorgänge in Kapernaum berichtet, verliert über die Einsetzung des Abendmahles kein Wort, während die anderen Evangelisten das Abendmahl zwar wiedergeben, aber nichts darüber sagen, wie die Jünger die Worte Christi aufgenommen haben, über die sie doch einige Zeit vorher in Kapernaum noch so empört gewesen sind. Die Symbolkraft des verteilten Brotes und des gemeinsam genossenen Weines einte die Tischrunde. Mit einem in Wein eingetauchten Bissen (Joh. 13,26) bezeichnet er seinen Verräter, oder auch, indem er ihm den Verrat einfach auf den Kopf zusagt (Matth. 26,25). Bei Lukas wird gesagt, Christus habe die Verteilung des Brotes mit dem Hinweis, dies sei sein Leib, und des Weines als sein Blut angeordnet mit den Worten »Solches tuet zu meinem Gedächtnis«.

Mit dem Fund der Schriftrollen vom Toten Meer, die in Tonkrügen verschlossen in einer Höhle des Wadi Qumran aufbewahrt waren und 1947 an die Öffentlichkeit gelangten, hat sich die theologische Streitfrage ergeben, ob das Abendmahl nicht vielleicht eher vom Gemeinschaftsmahl der Essener als vom jüdischen Passah-Mahl abzuleiten sei. Diese Texte sind sehr alt (70 n. Chr.) und enthalten einige Teile des Alten Testamentes in althebräischer Schrift sowie einige Ordensregeln jener jüdischen Mönche, deren klosterähnliche Siedlung im Trockenflußtal Qumran gelegen hat und zerstört worden ist. Sie gehörten vermutlich zur Sekte der Essener, die im Judentum um 150 v. Chr. entstanden ist und wie das Christentum ein gemeinsames, feierliches Mahl kannte.

Im Judentum ist das sakrale Mahl ja sehr viel älter als das Abendmahl, denn schon Melchisedek, der Priesterkönig zur Zeit Abrahams, der im Hebräerbrief (5,6) als Vorbild Christi gefeiert wird, kommt Abraham mit Brot und Wein entgegen. Er spricht die übliche Segensformel und einen speziellen Segensspruch für Abrahams Sieg. Die Übereinstimmungen des Abendmahles mit dem jüdischen Passah-Fest sind aber weitaus größer als die mit dem essenischen Gemeindemahl, zumal sich Christus ja ausdrücklich auf das Passah-Mahl bezieht.

Zum jüdischen Ritus gehörte beim Osterlamm das Gedenken an den Bund, den Moses mit Jahwe schloß, als die Häuser der Juden mit dem Blut der geschlachteten Lämmer bespritzt worden waren, damit der Todesengel sie verschone: Am nächsten Morgen begann das Volk Israel seine heimliche Flucht aus Ägypten. Christus hat anstelle dieser historischen Erinnerung ein anderes Gedenken setzen wollen und damit dem Begriff des heiligen Mahles einen tieferen, dem neuen Zeitalter entsprechenden Sinn gegeben.

Einer der Kirchenväter, Kyrill von Alexandrien, geboren 444, hat die Besonderheit des Herrenmahles so charakterisiert: »Wenn wir alle an dem Einen Brot Anteil haben, so sind wir alle vollkommen Ein Leib geworden. Denn daß Christus zerteilt werde, ist unmöglich. Deshalb heißt die Kirche auch Leib Christi, wir aber

Das jüdische Passah-Fest *ist das Hauptfest der Juden und war ursprünglich ein kanaanäisches Hirtenfest. Das Passah-Lamm wird zusammen mit ungesäuertem Brot von der Hausgemeinde verzehrt. Miniatur aus einer Passah-Haggada, ca. 1420. Hessische Landes- und Hochschulbibliothek, Darmstadt*

anteilmäßig Glieder, nach dem Verständnis des Paulus.« Die neuere Theologie hat, insbesondere Luther folgend, die christologische Erkenntnis herausgearbeitet, daß für das Abendmahl nicht etwa die Frage wesentlich sei, daß die Mitglieder der Gemeinde das Mahl zusammen einnehmen. Nicht, daß sie sich zusammenfinden und am Herrenmahl teilhaben, macht sie zur Gemeinde, sondern daß jeder, der vom Brot des Herrn ißt, eben dadurch auch Fleisch des Herrn »ist« (Elert). Seltsamerweise ist dadurch gerade das Abendmahl eigentlich nur äußerlich ein Gemeinschaftsmahl, denn die Theologie nennt die »vertikale« Verbindung entscheidend, nicht die horizontale Gemeinsamkeit, die als zu äußerlich empfunden wird. Man weiß, wie Luther bei dem berühmten Marburger Religionsgespräch mit Zwingli im Jahre 1529 unter die damastne Tischdecke mit Kreide das Wort »esti« (griechisch: ist) geschrieben hat, eben das Wort, das Jesus in der Abendmahlseinsetzung ausgesprochen hat. Die unterschiedliche Auffassung vom Abendmahl führte bekanntlich zur Zersplitterung der protestantischen Kräfte in eine lutherisch-evangelische und eine reformierte Kirche. Solche »Trennungen am Tisch des Herrn« sind aber fast so alt wie die christliche Kirche selbst, und bereits aus dem Codex Theodosianus aus dem Jahre 428 geht hervor, daß es schon damals zahlreiche christliche Konfessionen gab, die freilich ihr Jahrtausend nicht überlebt haben. Das christliche Abendmahl ist das einzige sakrale Mahl, das bis heute öffentlich seine Bedeutung behalten hat.

Um die Zeitwende gab es verschiedene Kulte, bei denen diese Handlung eine ebenso zentrale Funktion hatte wie beim Christentum. Am verbreitetsten war damals der Mithraskult mit seinem uralten Opfermysterium von Brot und Wein. Mithras, ursprünglich ein indischer Lichtgott, in Persien als Sonnengott weiter verehrt, hatte sich lange vor dem Christentum im ganzen römischen Weltreich durchgesetzt. Ein Vertrag, den ein Hethiterkönig um 1400 v. Chr. schließt, nennt seinen Namen zum erstenmal, und sein Kult erlischt erst im Christentum. Römische Legionäre haben diesen Gott nach Germanien und Ungarn mitgebracht. Im Jahre 1826 wurde bei Heddernheim in Rheinhessen ein Mithras-Altar ausgegraben: Er zeigt einen bärtigen Erlösergott, der mit wehendem Mantel einen Stier eingeholt hat, um ihm den Dolch in den Halsansatz zu stoßen. Die Legende besagt, Mithras habe den Befehl erhalten, den Stier zu opfern, und sich erst nach langem Zögern, weil er kein Lebewesen töten wollte, dazu entschließen können, das Mysterium von Werden und Vergehen anzuerkennen. Er gehorcht dem Befehl, und der Same des Stieres wird auf den Mond getragen, alle Rinder auf der Erde und die übrigen Tiere, alle Pflanzen und Lebewesen stammen der Legende nach von diesem Samen ab. Aber nicht nur der Same ist fruchtbar. Aus dem Schwanz sprießt unermeßlich viel Korn, symbolisiert in drei Ähren, und zwischen den Hörnern wächst eine mächtige Weintraube. In den letzten Tagen des Dezember, zur Zeit der Wintersonnenwende, wurde der Geburtstag des Mithras feierlich begangen. Um seinen Kult auszulöschen, verlegte man den Tag der Christgeburt auf den 25. Dezember. Jeder siebente Tag der Woche galt den Mithrasanhängern als Feiertag der Sonne, als Sonntag, und beim Gottesdienst bekam der Lichtgott ein Opfer aus Brot und Wein, wobei ein Glockenzeichen verkündete, daß der Gott das Opfer entgegengenommen hatte.

Mithras tötet den Stier. *Er war ursprünglich ein arischer Lichtgott und galt als Spender von Fruchtbarkeit, Frieden und Sieg. Durch römische Soldaten fand der Mithraskult auch bei den Germanen Verbreitung. Mithrasaltar aus Heddernheim, 3. Jh. n. Chr.*

Deutlicher als beim Mithraskult, der zwar die sakrale Bedeutung von Brot und Wein, aber nicht den Verzehr des Gottes kannte, erscheinen die Parallelen zum Abendmahl im Attiskult. Attis ist der Sohn und Geliebte der Großen Mutter Kybele, wie Adonis der Sohn der Aphrodite war, aber seine Geltung ist zunächst auf Phrygien beschränkt, ein Königreich, das um 800 v. Chr. auf dem Hochland der heutigen Türkei existiert hat. Es gibt unter den vielen Überlieferungen des Attiskultes, der sich ebenfalls bis an die Grenzen des römischen Reiches ausbreitete, eine Mythe, die ihn als Baumgott zeigt. Verfolgt von der eifersüchtigen Muttergeliebten floh er ins Gebirge und entmannte sich selbst neben einer Fichte. Sein Geist durchdrang den Baum, und aus seinem Blut wuchsen Veilchen. Seitdem strömten seine Anhänger alljährlich am 23. März, dem Frühlingstag, in das Gebirge, um den Attis zu suchen. Wenn sie eine geeignete Fichte gefunden hatten,

fällten sie den Baum und trugen ihn als getöteten Gott unter Wehklagen ins Heiligtum der Großen Mutter Kybele. Dort wurde der Baum als Gott beigesetzt und am dritten Tag seine Auferstehung gefeiert. Das Essen wurde den Teilnehmern dieser mystischen Feier aus einer Trommel, das Getränk aus einem Becken gereicht, also aus Musikinstrumenten, die schon seit uralten Zeiten bei heiligen Feiern geschlagen worden sind. Mitten unter den Feiernden saß, als grünende Fichte, der wiedererstandene Gott und nahm am Mahl teil – und diese Mahlzeit sicherte denen, die ihrer teilhaftig wurden, die Wiedergeburt und das ewige Leben. Über der Opfergrube wurde, wie beim Mithraskult, ein Stier getötet, gelegentlich auch ein Widder, das Fleisch dieser Tiere war das Opfermahl.

Bereits die Zeitgenossen haben die Parallelen zwischen dem Attiskult und dem christlichen Abendmahl, das einen Schritt weiterging, deutlich empfunden. So hat der lateinische Autor Tertullian (ca. 160 bis ca. 220), der als Sohn eines Centurio in Karthago geboren und in Rom mit dreißig Jahren zum Christentum übergetreten ist, auf diese Ähnlichkeit mit dem Attiskult hingewiesen. Der Auferstehungsglaube selbst steckt schon im Bärenkult der jägerischen Urvölker, hier ist man beim Opfermahl der gemeinsamen Mahlzeit an der Beute noch ganz nahe. Mit dem Übergang zum Ackerbau wird das Fleisch durch Brot ersetzt, das Blut wird zu Wein, und die Auferstehung wird nun an der Vegetation begriffen: Der Leichnam ist der Same, aus dem der Tote in verwandelter Form auferstehen. Die Mysterienkulte vereinen die Gläubigen bei der sakralen Mahlzeit, und wer an solchen Mahlzeiten teilhat, gewinnt auch die magischen Kräfte der verteilten Mahlzeit, also Wiedergeburt und unzerstörbares Leben. Im christlichen Abendmahl wird die Transsubstantiation, die Umwandlung des Brotes und des Weines in Fleisch und Blut Christi, zur Herausforderung an die Vernunft, denn hier ist es keine symbolische Handlung, sondern eine konkrete Teilhabe an einer geschichtlichen Person, die eben noch wie jeder andere Rabbi unter den Juden gelebt hat. In der Form des Abendmahles hat das gemeinsame Mahl deshalb seinen höchsten geistigen Rang erhalten: Zum Tisch des Herrn zu gehen ist noch nach 2000 Jahren die Pflicht und der Wunsch des gläubigen Christen.

Vom Schlaraffenland zur Fastnacht

Das Schlaraffenland ist das Paradies des Bauches: Hier fließen Milch und Honig, die gebratenen Tauben fliegen dem Esser in den Mund, und die Bratwürste wachsen auf den Zäunen. Das Grimmsche Märchen geht auf eine Lügendichtung des 14. Jahrhunderts zurück, als die sündige Menschheit mit Fasten und Gebet dem Teufel beizukommen suchte. Schon der Heilige Basilius (ca. 330–379), Bischof von Caesarea, hat in seinen Ordensregeln geschrieben: »Denn nach dem Ausspruche des Herren ersticken die weltlichen Sorgen, die Vergnügungen des Lebens und die Begierden nach sonstigen Dingen das Wort, so daß es keine Frucht bringt. Vor ihr fliehen auch die bösen Geister, indem uns der Herr selbst lehrte, daß eine bestimmte Art böser Geister nur durch Fasten und Gebet ausgetrieben werden.« Er fordert, der Mönch solle sich der »zum Vergnügen bereiteten Speisen« gänzlich

enthalten, schädliche Speisen vermeiden und die zum Leben notwendigen Speisen nur nach Bedürfnis genießen. Die Enthaltsamkeit zeige einen Menschen, der »mit Christus gestorben ist und seine irdischen Glieder getötet hat«.

Solche Gedankengänge waren dem Menschen der Spätantike nicht fremd. Wenn irgendwo die bösen Geister ausgetrieben werden mußten, wie Christus das ja auch bei Maria Magdalena getan hatte, mußte seine Seelenkraft stärker sein als die der Dämonen, und das Fasten steigerte solche Kräfte. Wer fastet, meidet bestimmte Speisen oder verzichtet zeitweise auf jede Art von Nahrung. Ein solcher Verzicht kann verschiedene Ursachen haben und verschiedenen Motiven entspringen. Das Fasten selbst kommt bei den frühen Jägervölkern ebenso vor wie in den verschiedenen Hochkulturen, es wurde wohl überall auf der Erde geübt, wenn auch unter ganz unterschiedlichen Bedingungen. Für einen Menschen, dessen äußerste Anstrengung darauf gerichtet ist, sich Tag für Tag genug Nahrung zu verschaffen und dem Hunger zu entrinnen, ist es keine kleine Sache, um eines höheren Zweckes Willen auf Nahrung zu verzichten. Nur übermächtige Angst kann ihn dazu gebracht haben, zu bestimmten Zeiten oder unter bestimmten Bedingungen etwa Fleisch zu meiden oder kein Blut zu trinken: Nur ein Tabu, ein Meidungsgebot konnte das Unheil abwenden. Jede außerordentliche Aufgabe erforderte auch bei den Naturvölkern außerordentliche Vorbereitungen, ob es sich in der Südsee um den Bau eines Bootes, um einen Angriff auf den Wal bei den Eskimos oder um einen Bronzeguß bei den afrikanischen Benin handelte, und immer waren Tabuvorschriften über sexuelle Enthaltsamkeit und Fastenvorschriften der substantielle Inhalt der Vorbereitungszeit. Auch das kollektive rituelle Fasten kommt bei den Naturvölkern vor. In Manipur am Brahmaputra hält man zu verschiedenen Zeiten ein öffentliches Tabu, das sogenannte »genna«. Die Dorftore werden plötzlich geschlossen, und wer im Dorf ist, auch der Fremde, muß bleiben. Während der ganzen, mehrere Tage dauernden Zeit der Reinigung kochen und essen die Männer für sich, ohne ihre Frauen, und alle Nahrungstabus werden gewissenhaft wahrgenommen, auch sind während dieser Zeit Jagd und Fischfang, das Grasmähen und Bäumefällen sowie jede Art von Handel verboten (Leeuw). Es scheint, als werde durch die strenge Befolgung aller dieser Tabus das Einverständnis mit der Welt der Geister und mit dem obersten Wesen wiederhergestellt.

Auch der Schamane, der während seiner Prüfungszeit durch viele Existenzen gehen muß, ehe er seine Kraft erhält, muß fasten, und ebenso der biblische Prophet, der in die Wüste geht, die Landschaft des vollkommenen Verzichts. Hier bekommt das Fasten bereits den Charakter des Opfers; es wird nicht gefastet, weil ein irrationales Tabu dies gebietet – etwa, an bestimmten Tagen nicht zugleich Seetier- und Rentierfleisch zu essen wie bei den kanadischen Eskimos oder Milch und Fleisch zu essen wie bei den Massai –, sondern es ist Ausdruck einer inneren Haltung, die freiwillig eingenommen wird. Während eines solchen Fastens geht es nicht darum, böse Geister mit Fasten und Gebet auszutreiben. Allerdings gewinnt der Heilige Mann, der Eremit und Asket durch das Fasten gewisse Kräfte, so daß man ihn wie einen Arzt ruft, wo immer sich die Dämonen des Teufels zeigen.

In den ältesten Ordensregeln des Abendlandes, die vom Heiligen Augustinus im Jahre 388/89 aufgezeichnet worden sind, ist denn auch ein ausführliches

Der König des Schlaraffenlands *und sein Gefolge. Volkstümlicher Stich aus Köln, 3. Viertel 17. Jh. Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg*

Fastengebot enthalten. Im Vierten Kapitel heißt es: »Euer Fleisch bezähmt durch Fasten und Enthaltsamkeit in Speise und Trank, soweit es die Gesundheit erlaubt. Wenn aber jemand nicht fasten kann, soll er wenigstens außerhalb der Tischzeit keine Speise zu sich nehmen, er sei denn krank.« Hier wird das Fasten als Mittel genannt, den eigenen Körper und seine Begierden zu beherrschen. Bei Benedikt, dem Patriarchen des abendländischen Ordenswesens, der die Regel auf dem von ihm gegründeten Kloster Monte Cassino um das Jahr 530 verfaßt hat, gibt es ein besonderes Kapitel von der »Beobachtung der Fastenzeit«. Er fordert, das Leben des Mönches sollte zwar allezeit eine Fastenbeobachtung sein, da aber nur wenige einen solchen Grad an Vollkommenheit besäßen, ermahne er alle Brüder, wenigstens während der Fastenzeit in vollkommener Reinheit zu leben.

Den Begriff der Fastenzeit hat es schon im alten Israel gegeben, am Tage des Versöhnungsfestes, Christus selbst hatte sich mit den Pharisäern über eine rein formale Fastenpraxis auseinandergesetzt. Das junge Christentum behielt das Fasten für die Tauf- und Bußpraxis bei und feierte im Anschluß an die jüdischen Wochenfeste den Mittwoch und den Freitag mit Fasten. Römischer Brauch war es, samstags zu fasten, aber diese Sitte wurde von der morgenländischen Kirche bekämpft. Im frühen Mittelalter entwickelte sich dann die viertägige Osterfastenzeit, seit Beginn des 7. Jahrhunderts am Aschermittwoch beginnend. In der Ostkirche gibt es vier große Fastenzeiten, nämlich die Adventsfastenzeit, die Osterfa-

Der Kampf zwischen Karneval und Fasten. *Im Ausschnitt ist die ausgemergelte Figur der Fastenzeit zu sehen, die den übermütigen und von leiblichen Genüssen feisten Karneval vertreibt. Gemälde von Pieter Brueghel d. Ä., 1559. Kunsthistorisches Museum, Wien*

stenzeit, die Apostelfastenzeit vom Dreifaltigkeitssonntag bis zum Sonntag Peter und Paul sowie die Marienfastenzeit vom 1. August bis zum Tage Mariä Himmelfahrt am 15. August. Der Abt Benedikt forderte in seinen Regeln, man solle während dieser Fastenzeiten – die damals ja noch nicht voll ausgebildet waren – »unserer gewohnten Dienstpflicht etwas hinzufügen: besondere Gebete, Abbruch an Speise und Trank. Ein jeder bringe aus freien Stücken in der Freude des Heiligen Geistes Gottes etwas über das ihm auferlegte Maß dar: er entziehe seinem Körper etwas an Speise, an Trank, an Schlaf, an Unterhaltung, an Scherz, und erwarte in der Freude geistlicher Sehnsucht das heilige Osterfest.«

Auch hier wird, wie beim Fasten vor der Jagd oder vor einem Wettkampf, die Zukunftserwartung deutlich, die im Fasten steckt, allerdings auf eine dem Christentum eigentümliche Weise sublimiert. Die Ostkirche hat die Fastengebote streng eingehalten. In der abendländischen Kirche sind eine Haupt- und zwei Teilmahlzeiten gestattet; an den Abstinenztagen ist nur der Verzehr von Fleisch warmblütiger Tiere verboten. Die Vorliebe der Mönche für Schnecken, die als Fastenspeise gezogen wurden, war die unmittelbare kulinarische Folge; die Rolle des Herings als mittelalterliche Fastenspeise wurde im Band »Jäger, Hirten, Bauern« bereits behandelt. In der Verordnung Karls des Großen über alle Krongüter und Reichshöfe aus dem Jahre 795 heißt es unter Punkt 42: »Von der Fastenspeise sollen jährlich zwei Drittel für unseren Hofhalt geliefert werden: Gemüse und Fisch, Käse, Butter, Honig, Senf, Essig, Kolben- und Fenchelhirse, getrocknetes und frisches Küchengewürz, Rettich, Steckrüben«, also ein reichhaltiges Angebot, so daß die Fastenzeit keine erheblichen Einschränkungen gebracht haben kann.

In den ritterlichen Gelübden des späten Mittelalters spielte auch das Fasten eine gewisse Rolle: Es gehörte zu den Leistungen, die leicht zu kontrollieren und für jedermann augenfällig waren, andererseits aber keine allzu großen Beschwernisse verursachten wie andere Gelübde, etwa eine Wallfahrt. Ein französischer Ritter namens Philippe de Mézières nahm in seine »Chevalerie de la Passion«, seine Bruderschaft frommer Ritter, als ersten einen Polen auf, der seit neun Jahren nicht im Sitzen gegessen und getrunken hatte, offensichtlich in Erfüllung eines Gelübdes und als Beweis seiner Unermüdlichkeit. Ein anderer Ritter, Bertrand du Guesclin, erklärte im Namen der Heiligen Dreifaltigkeit, als er von einem englischen Ritter herausgefordert wurde, nur drei Weinsuppen zu sich zu nehmen, bis er den Herausforderer bekämpft habe. Ein anderes Mal gelobt er, sich nicht auszukleiden und kein Fleisch zu essen, ehe er nicht die Burg Montcour eingenommen habe (Huizinga). Schließlich erklärt er sogar, er werde nicht essen, ehe er nicht mit den Engländern zusammengestoßen sei. Hier wird das Fasten als Selbstverpflichtung ein Stachel gegen die eigne Trägheit und verliert seinen eigentlichen Sinn. In der Epoche des Hochmittelalters, als solche Fastengelübde auf die Spitze getrieben wurden, sind nicht nur die Lügengedichte vom Lande Schlaraffia entstanden, sondern auch die Fastnachtsbräuche, die aus alten, heidnischen Frühlingsbräuchen stammend auf die Tage vor Beginn des Osterfastens übertragen wurden. Die Fastnacht ist schon in Wolfram von Eschenbachs »Parzival« erwähnt und in Köln für das Jahr 1234 urkundlich verbürgt. Im Barock wurde die Fastnacht zum Karneval umgestaltet. Der Abschied vom Essen und Trinken und aller Lust wurde gefeiert, indem man sich unter Masken ins Schlaraffenland spielte, in ein Paradies ungehemmter Sinnenfreude, ehe man sich das Aschenkreuz auf die Stirn zeichnete.

Die Henkersmahlzeit

Das Abendmahl ist vermutlich die letzte Mahlzeit Christi, aber nicht seine Henkersmahlzeit gewesen. Dieser Brauch, über die ganze Erde verbreitet, wo immer Todesurteile vollstreckt werden, reicht weit in die Vorzeit zurück und ist im Mittelalter liebevoll ausgestaltet worden. Das römische Strafrecht kannte ihn aber nicht allgemein, denn Christus ist kein Mahl angeboten worden. Als Christus am Kreuz hing, also dem durchaus üblichen römischen Strafvollzug unterworfen war, wies er nach Matth. 25,34 und Markus 15,36 den Becher zurück, den die Soldaten ihm reichen wollten, um seine Qualen zu verkürzen und sein Bewußtsein zu betäuben. Bei den alten Juden war es nämlich üblich, daß dem Delinquenten vor der Hinrichtung ein betäubender Trank aus Wein, versetzt mit allerlei Kräutern, gereicht wurde. Die Bezeichnung »mit Galle gemischt« oder »mit Myrrhe gemischt« meint einen Wein, der nach einschlägiger Forschung Weihrauch, Opium, Myrrhe, Mastikharz und Safran enthielt. Dieser Trank wurde dem Verurteilten als letzter Liebesdienst von seinen Verwandten gereicht. Wenn diese nicht dazu in der Lage waren, taten es die Henker, die das Todesurteil vollstreckten. Daß Jesus diesen Trank, der die Agonie mildern sollte, zurückwies, bedeutet im Zusammenhang mit seiner göttlichen Sendung, daß er jede Gnade seiner weltlichen Richter ver-

schmähte und das Opfer seines Lebens nicht benommen, sondern bei klarem Bewußtsein bringen wollte. Daß einer, der an der Schwelle des Todes steht, die letzte Gunst verschmäht, ist häufiger bezeugt, aber das Motiv ist dann nicht die bewußte Opferhaltung, sondern Trotz und Verachtung gegenüber der Gesellschaft.

Wie alt die Henkersmahlzeit ist, läßt sich schwer ermitteln, denn wenn schriftliche Berichte auftreten, kann man sicher sein, daß die Sitte selbst sehr viel älter ist. Schon in Ägypten soll es als Bestätigung eines Todesurteiles gegolten haben, wenn der Pharao dem Verurteilten Bissen von seiner Tafel sandte. Man hat den Eindruck, daß bei der Henkersmahlzeit ähnliche psychologische Motive wirksam werden wie beim schamanistischen Bärenopfer der Ainus, die den Bären um Verzeihung baten, daß sie ihn töten mußten. Eine alte Quelle der Justizgeschichte, das »Theatrum poenarum oder Schauplatz der Leibes-Straffen« von Jakob Döpler aus dem Jahre 1693 berichtet aus China einen dem mittelalterlichen Henkersmahl entsprechenden Brauch: »Ehe die Richter zur Exekution der Strafe schreiten, erwägen sie das gefällete Urtheil zum dritten Mahl: Unterdessen wird dem Gefangenen, so auf Aschen-Hauffen niedergesetzet, Essen und Trinken gegeben. Da nun keine Entschuldigung des Todes befunden, wird mit Glocken geläutet, das Geschütz abgeschossen und der Übelthäter zum Tode geführet.« Hier tritt das Paradoxon dieser Mahlzeit besonders deutlich zu Tage: Die Exekution erfolgt unmittelbar nach der Mahlzeit, deren Sinn nicht mehr darin liegen kann, Hunger und Durst zu stillen oder gar die Kräfte des Verurteilten zu erhalten.

Eine Zwischenstellung nimmt die Nahrung bei der Beerdigung der Vestalinnen ein, die zum Tode verurteilt werden, wenn sie das Gebot der Keuschheit gebrochen haben. Im Bannkreis Roms befand sich beim Kollinischen Tor eine Anhöhe, die eine unterirdische Grabkammer enthielt. Sie konnte nur von oben betreten werden und enthielt ein Ruhebett, ein brennendes Licht, einen kleinen Vorrat der notwendigsten Lebensmittel wie Brot und Milch, einen Krug mit Öl und anderes mehr. In dicht verhangener Sänfte wurde die tief verschleierte Verurteilte herbeigetragen. Wenn der Trauerzug versammelt war, sprach der Oberpriester ein Gebet, und das Mädchen wurde aus der Sänfte gehoben und auf die Leiter gestellt, auf der sie in ihr wohnliches Grab hinabsteigen mußte. Wenn sie unten angekommen war, wurde die Leiter hochgezogen und die Grabkammer verschlossen. Dann bedeckte man, während die Priester ihr Gesicht abwandten, die Kammer mit Erde. In der Tat bekam die Verurteilte dort unten ein Henkersmahl, aber mit einer eigentümlichen Motivation, die Plutarch überliefert hat: Jedermann wußte, daß die Unkeuschheit einer Vestalin über die Stadt Rom ein schreckliches Unheil bringen konnte, andererseits lag auch in der Tötung einer Vestalin Unheil verborgen, also entzog man sich diesem Konflikt, indem man eine Situation schuf, in welcher die Vestalin sich selbst tötete. Plutarch berichtet aber, daß selbst dieser Kunstgriff das Gewissen der Beteiligten nicht beruhigen konnte: »Aber selbst dann glaubten sie sich nicht von aller Furcht vor den Göttern frei, da sich bis jetzt die Sitte erhalten hat, daß die Priester zu der Stelle hingehen und ein Totenopfer bringen.«

Für die Geschichte des Strafrechtes ist dieser Kunstgriff der Selbstbestrafung von Interesse, denn er findet sich bei vielen Völkern der Erde; sein Motiv ist die

heimliche Furcht vor dem Groll des Verurteilten, oder gar vor seiner aus dem Jenseits wirkenden Rache. Ein ähnliches Motiv darf man auch beim Henkersmahl annehmen, das an der Grenze zum Totenreich gegeben wird. Man weiß, daß viele Totenkulte streng darauf sehen, ob der Tote im Jenseits auch mit allem versehen ist, was er zum Leben braucht. Dieser Widerspruch, in zahllosen Kulturkreisen der Erde nachweisbar, führte zu den bekannten Grabbeigaben, bei denen Speise und Trank schon in Ägypten eine wichtige Rolle spielen. So wurden ursprünglich zahllose Brote und Krüge mit Getränken einem Toten mitgegeben, von seiner Dienerschaft, seiner Kleidung, seinem Schmuck ganz zu schweigen. Später hat man dann nur noch die Zahl der mitgegebenen Brote an die Wände geschrieben, ein amüsantes Beispiel von Abstraktion. Solche Grabbeigaben berühren sich nahezu mit der Henkersmahlzeit, die ja einem gegeben wird, der fast schon nicht mehr zum Kreis der Lebenden gehört: Eben durch den Genuß dieser Mahlzeit gesellt er sich denen auf dem anderen Ufer zu, die schon Tote sind. Dieser Handlungsweise liegt der Wunsch zugrunde, daß der Verurteilte sein Urteil annehmen möge. Darauf legt die Gesellschaft den größten Wert, denn ein Verurteilter, der Gott und die Welt verflucht, sich sträubt und seine Richter beschimpft, erzeugt Gefühle des Unwillens und Mißbehagens, deren Wurzel die Angst ist. Insgeheim existieren wohl in jedem Richter und Henker Zweifel, ob die Todesstrafe vertretbar ist, es sei denn, eine bestialische Tat fordere die Rachsucht der Gesellschaft heraus.

Kulturgeschichtlich stammt die Todesstrafe vermutlich aus dem Menschenopfer: Wer einen Gott verletzt, ein von Göttern gegebenes Gesetz gebrochen hatte, verfiel zur Sühne dem Gott. Zum Sühneopfer gehört Einsicht in die Tat und Freiwilligkeit, sonst ist es kein Opfer und verliert seine reinigende Kraft. Es kam in der Geschichte solcher erzwungener Opfer vor, daß die zu Opfernden sich wehrten, dann versuchte man wenigstens, die Verbindung zur Außenwelt zu stören. Bei den bekannten deutschen Bauopfern, bei denen Kinder in den Grundstein einer Burg oder Brücke eingemauert wurden, übertönte man das Schreien der Angehörigen durch Lärm und lautes Flötenspiel und erstickte die Tränen der Kinder durch gewaltsame Liebkosungen. Bei öffentlichen Hinrichtungen, zum Beispiel des Jud Süß oder Ludwigs XVI., übertönten laute Trommelwirbel die Wutausbrüche der Opfer (H. von Hentig).

Wenn die Henkersmahlzeit ein Gunstbeweis der Gesellschaft für den ist, der geopfert werden soll, ist nicht einzusehen, weshalb man ihm nicht auch die sexuelle Lust zugesteht. Tatsächlich gibt es zahlreiche Beispiele für diese Gunst. Beim persischen Sakken-Fest wurde ein zum Tode verurteilter Verbrecher auf den Thron gesetzt und mit den königlichen Gewändern bekleidet. Er konnte in allen Genüssen des Palastes schwelgen, die Köche erfüllten ihm jeden Wunsch, und die königlichen Konkubinen standen zu seiner Verfügung, bevor er auf dem Scheiterhaufen verbrannt wurde. Auch bei den römischen Saturnalien, bei denen wie bei anderen orientalischen Festen die soziale Schranke aufgehoben und eine »verkehrte Welt« eingeführt war, wurden ursprünglich Menschen geopfert. Diesen ausgewählten Personen war vor ihrem Tode jede Art von Freiheit zugestanden, auch wenn diese die herrschende Sitte noch so sehr verletzte. In einer Wiking-Siedlung an der Wolga hat ein arabischer Reisender folgende Zeremonie beobachtet: Ein junges

Mädchen, das einem toten Häuptling auf die lange Reise mitgegeben werden sollte, war dieser Ehre wegen fröhlich und zeigte keine Zeichen von Kummer. Kurz vor ihrem Tod vollzogen sechs Männer den Beischlaf mit ihr, dann wurde sie erdrosselt. Ebenso durften die Mädchen, die auf Bali den verstorbenen Prinzen in den Tod folgten, zuvor alle Sinne befriedigen, ehe sie sich für den Flammentod rüsteten.

Die von der Gesellschaft eingeräumten Freiheiten setzen voraus, daß der Verurteilte sich noch einmal auf jede mögliche Weise des Lebens vergewissern möchte, ehe er zum Richtplatz geht. Häufig wünschen Todeskandidaten eine besondere Kleidung zu tragen wie jener schlesische Edelmann, der 1508 in Breslau »in einem hübschen roten Kleide, in Stiefel und Sporen, am Lichten Galgen aufgehängt« wird. Auch Blumen gehören zum letzten Wunsch oder zur letzten Gunst. In der Dreigroschenoper (Beggars Opera) heißt es, daß der Verurteilte auf dem Weg nach Tyburn einen Strauß in die Hand gedrückt bekomme. Wer seine Ehre in die Musik gesetzt hat, möchte noch einmal solche Musik hören wie Störtebecker und seine Leute, die »hinter Trommeln und Pfeifen« stattlich und mannhaft in den Tod marschieren, oder wie im Märchen der Geiger, der noch einmal seine Geige klingen lassen will, ehe er zum Galgen hinaufsteigt. Einer will noch einmal die Vögel singen hören, ein anderer will in frischem Leinen schlafen, der Glockengießer, der den Lehrjungen im Zorn erstochen hat, will seine Glocke noch einmal hören, und alle wollen, daß man ihnen, wie es noch im 19. Jahrhundert überall üblich war, die Fesseln abnehme, wenn sie welche tragen müssen. Die letzte Mahlzeit, vor allem in ihrer Zusammensetzung, hat etwas von diesem Verlangen: Wer stirbt, soll noch einmal frei von Einschränkungen genießen können, was ihm beliebt. In den Kliniken ist diese Vergünstigung mit dem Begriff »Wunschkost« umrissen, eine brüderliche Geste für die, die vom Tod gezeichnet sind.

Das Henkersmahl im Zuchthaus ist aber eher ein Mahl der Versöhnung als ein letzter Genuß gewesen. Dem liegt die Überzeugung zugrunde, der Tote könne noch nicht gleich Frieden finden, sondern wirke noch aus dem Jenseits auf die Lebenden ein. Die Frist des geisterhaften Halblebens ist unterschiedlich. Christus wandelt 40 Tage geisterartig erscheinend und verschwindend noch auf der Erde, am vierzigsten Tag aber geht er in den Himmel ein. Die mittelalterliche Kirche hat die Seelenmesse für den dreißigsten Tag festgesetzt, die magische Frist mit dem Trauerakt vereinend, und beim nordischen Totenmahl kreiste der Becher dreißig Tage, erst dann bestieg der Erbe den Hochsitz in der Halle und war Herr auf dem Besitztum. Wenn man annimmt, daß solche Auffassungen weit verbreitet waren, wird die Henkersmahlzeit verständlich: Nur durch ein gemeinsames Mahl war zu verhindern, daß der Delinquent, wenn er gehängt, geköpft oder gevierteilt war, sich an seinem Henker rächte. An das Weiterleben der Seele nach dem Tode glaubte auch der fromme Verbrecher. Als man dem Kindesmörder Hartung am 18. März 1779 sein Todesurteil vorlas, sagte er: »Ich bin bereit zu sterben, und noch heute mittag meinen Erlöser zu sehen, das Osterlamm an seinem Tische zu speisen und dabei von den heiligen Engeln mich bedienen zu lassen.« Wer so denkt, der hat seinen Frieden mit Gott gemacht und wird niemandem fluchen. Das Henkersmahl ist ein äußeres Zeichen dieser stillschweigenden Übereinkunft.

Am Anfang war das Brot

Brot des Lebens
Der Backofen ist die Mutter
Mit Stein zu Mehl zermahlen
Die klappernde Mühle am rauschenden Bach
Sorten und Formen
Wes Brot ich ess . . .

Brot des Lebens

Die Angst vor dem Tode hat die Ägypter weniger gepeinigt als die Vorstellung, der Tote könne verhungern. Denn gewiß war, daß der Tote ins Leben zurückkehren würde, wenn sein »Lebensgeist« die unendlich lange Zeit bis zur Wiederkehr ins Leben, ins Tageslicht der Sonne, überstehen würde. Den Leib konnte man, wenn auch mit einiger Mühe, haltbar machen, aber Ka, den entflohenen Lebensgeist, mußte man ernähren. Es gab zwar dunkle Stellen am Himmel, vermutlich »Speisefelder«, die von unbekannten Gewässern überflutet wurden und Korn trugen wie die Äcker am Nil, aber wer konnte mit Sicherheit sagen, daß die Ernte für alle die Lebensgeister reichte? Also sorgte man für seinen Toten, indem man ihm Proviant mitgab wie auf eine sehr lange Reise. Daß die sozialen Unterschiede auch im Jenseits fortbestanden, war selbstverständlich, und so sah der reiche Ägypter darauf, daß er auch nach dem Tode ausreichend versorgt war. Man weiß von mindestens 16 verschiedenen Sorten Brot und Kuchen, die dem reichen Toten mitgegeben werden mußten. Man stellte jedem Toten aber auch eine Art Bescheinigung aus, die sein Gedächtnis stärkte und seine Identität sicherte. Diese »Bescheinigung« wurde an die Wände seiner Grabkammer gemalt, deshalb ist das Leben der Ägypter in allen seinen Einzelheiten auf diesen Fresken ablesbar. Schon allein, daß die Farben dieser Malereien Jahrtausende gehalten haben, ist übrigens ein kleines technisches Wunder. Erst im Jahre 1970, also nach rund 4000 Jahren, hat man die Zusammensetzung dieser Farben analysieren und die Ursachen ihrer Haltbarkeit herausfinden können.

Wie eine ägyptische Bäckerei funktioniert hat, kann man noch heute an den Wänden der Pharaonengräber ablesen. Jeder Pharao hatte seine Hofbäckerei, denn auch er lebte, wie jeder Tagelöhner, zuallererst einmal von Brot. Auch die Götter, die wie Menschen aßen, brauchten außer Fleisch und Bier ihr tägliches Brot. Der Pharao Ramses III. (1184–1154 v. Chr.) hat die Kultstätten seines Reiches in den rund dreißig Jahren seiner Regierungszeit mit 6,5 Millionen Broten und fast 300000 Kuchen versorgt. Der Königshof selbst muß einen riesigen Bedarf gehabt haben. Wenn der königliche Hof auf Reisen ging, mußten in den Orten, wo er rastete, 16000 gute Brote, 13200 Brote anderer Sorten und 4000 Kuchen bereitgehalten werden. Im Altertum hießen die Ägypter deshalb »Brotesser«, die Zahl der Brote war die Maßeinheit für den Reichtum, denn mit Broten wurde gezahlt. Eine Anstandsregel, die man Kindern beibrachte, besagte: »Iß kein Brot, wenn ein anderer dabeisteht, ohne daß du die Hand ausstreckst, um ihm davon anzubieten.«

Für die Ägypter war Brot wie das Leben selbst, und so gaben sie ihren Toten auch ins Jenseits Brot mit, daran scheint zunächst nichts Besonderes zu sein. Brot ist uns zu einer solchen Selbstverständlichkeit geworden, daß wir gefühlsmäßig meinen, es habe schon immer Brot gegeben, seit es Korn gab. Das stimmt nun aber durchaus nicht: Brot ist erfunden worden wie Glas oder Stahl, ein technologischer Einfall der Ägypter, der zur Veredelung des Getreidebreies führte. Wie alle die großen Erfindungen vom Rad über die Töpferscheibe bis zur Nähnadel und zum Webstuhl hat die »Erfindung des Brotes« kein Aufsehen gemacht, sondern sich

Ägyptische Brauerei und Bäckerei *in einem Holzmodell aus dem Grab des Mehekwetre, Theben XI. Dynastie. Metropolitan Museum of Art, New York*

stillschweigend durchgesetzt, weil die Vorzüge des gesäuerten Brotes alle bisherigen Backwaren übertrafen. Genau genommen gab es vor dem Brot keine Backwaren, denn man kannte nur das Rösten des Fladens auf einer heißen Platte. Die Sumerer des 2. Jahrtausends v. Chr. buken das Brot z. B. auf folgende Weise: Sie stampften ihr Korn, die Hirse, die Gerste oder auch den Emmerweizen, und siebten das grobe Mehl. Dann gossen sie etwas Wasser auf das Mehl, kneteten den Teig und formten kleinere Kugeln, die sie plattdrückten und auf die Herdplatte legten. Wenn die eine Seite durchgeröstet war, wurde das Brot umgedreht. Dieses Brot ist gemeint, wenn die Bibel den Stamm Benjamins mit einem »nicht gewendeten«, also unfertigen Brot vergleicht. Das Keilschriftzeichen für Brot bezeichnet zugleich »feste Nahrung«, ebenso wie das hebräische Wort »lehem«, das in der Ortsbezeichnung Beth-Lehem steckt (hebräisch: Haus des Brotes). Wenn man dickeres Brot haben wollte, bedeckte man die Oberseite mit glühender Asche. Die Wüstennomaden haben dieses Verfahren beibehalten. Sie führen einen Ledersack mit Mehl sowie etwas Salz mit und backen sich auf diese Weise täglich ihr frisches Brot, das freilich ungesäuert ist. Als tragbarer »Backofen« dient eine gewölbte Metallplatte, auf deren konvexer Fläche die Brotfladen über der Feuerstelle gebakken werden. Die konkave Seite kann man als Schüssel für die Zubereitung flüssiger Speisen benutzen; wenn man einen Stiel daran befestigt, hat man eine regelrechte

Bratpfanne. Bei den Beduinen heißt dieses Gerät »sag«, die Römer kannten es als »clibanus«. Die Sumerer sind erst im 1. Jahrtausend v. Chr. auf die Herstellung gesäuerten Brotes gekommen, vor allem wohl deshalb, weil sich die allgemein verwendete Gerste zum regelrechten Backen nicht gut eignete.

Die Ägypter haben Brot und Bier aus ihrem Korn hergestellt. Zunächst haben sie es genau wie die Sumerer gestampft und gesiebt, anschließend wurde das Mehl mit Hilfe einer Handmühle oder eines Quetschers aus Hartstein verfeinert und wiederum gesiebt. Wenn dem Mehl etwas Wasser zugesetzt war, knetete der Bäkker es auf eine Weise, die schon Herodot in Erstaunen versetzt hat, als er schrieb, daß die Ägypter »alles anders machen als die übrigen Völker: sie kneten den Teig mit den Füßen und den Ton mit den Händen«. Was nun mit dem gekneteten Teig geschah, hing davon ab, ob das Brot zum Bierbrauen oder als Nahrung verwendet werden sollte. Das Brauereibrot wurde in Formen gebacken; man erhitzte offene Tonformen auf dem Feuer, gab den Teig hinein und ließ durch die Hitze der Wände den Teig backen. Bei diesem Verfahren blieben die Enzyme, die für die Gärung notwendig sind, unzerstört. Beim Nahrungsmittel Brot wurde der Teig wahrscheinlich in der Form gelassen, wo er aufging, und dann im Backofen fertig gebakken. Dieses »Aufgehen« wird bekanntlich von Hefepilzen erzeugt, die den Zucker im Teig in Kohlensäure und Alkohol aufspalten. Die Kohlensäure kann das zähe Gemenge des Teigs zunächst nicht durchdringen, sie bläht ihn in zahllosen winzigen Bläschen auf, die in der Backofenhitze austrocknen. Während der Alkohol verdunstet, bleibt von der Kohlensäure die Porösität, die Lockerheit des Brotes.

Man weiß nicht, wann zum erstenmal ein Brot, das mit Sauerteig angesetzt war, in einen Ofen geschoben worden ist, die Datierungen gehen weit auseinander und differieren um viele Jahrhunderte. Für die damaligen Bäcker muß es ein erregender Augenblick gewesen sein, als sie statt der üblichen flachen und harten Fladen ein solches lockeres Gebilde aus dem Ofen holten. Sie können ja nicht mit dem Ziel experimentiert haben, ein »Brot zu backen«, sondern sie müssen nach Verfahren gesucht haben, aus einer zufälligen Entdeckung eine wiederholbare Leistung zu machen. Dabei haben sie dann wohl gemerkt, daß man gesäuerten Teig braucht, den man in den Teig »pflanzt« wie ein Korn in die Muttererde, damit der Teig sich bläht und wie ein Bauch aufgeht.

Dieser Vorgang, ein Fäulnisvorgang, ist den Völkern unheimlich gewesen. Viele haben solche organischen Prozesse seit urdenklichen Zeiten mit einem Berührungstabu belegt. In den sakralen Vorschriften des Judentums über die 12 ungesäuerten Stiftsbrote, aber auch im alten Rom hat sich dieses Tabu erhalten. Zum Passah-Fest, mit dem der Auszug aus dem Brotland Ägypten gefeiert wurde, gehörte der Genuß von ungesäuerten Broten: »Sieben Tage sollst du ungesäuertes Brot essen, und am siebenten Tage ist des Herrn Fest. Darum sollst du sieben Tage ungesäuertes Brot essen, daß bei dir kein Sauerteig noch gesäuertes Brot gesehen werde an allen deinen Orten.« Man hat zunächst geglaubt, es handele sich hier um eine Erinnerungshandlung, weil doch in Ägypten gesäuertes Brot üblich war. Aber auch in Rom gab es ein solches Verbot. So war es dem Hohepriester Jupiters, dem »Flamen«, streng verboten, ein mit Sauerteig getränktes Mehl zu berühren. Man wird mit H. E. Jacob annehmen dürfen, daß sich in den sakralen Vorschriften

Kornreibende Magd.
Die Herstellung von Mehl gehörte damals zu den mühseligsten Arbeiten, die von Frauen ausgeführt wurden, bevor die Handmühlen in Gebrauch kamen. Ägyptische Tonfigur aus Saqqara, V. Dynastie. Archäologisches Museum, Kairo

das Berührungstabu einer älteren Kulturschicht erhalten hat, das gegen die Fäulnis gerichtet war.

Technisch gab es mehrere Wege, Sauerteig zu gewinnen. Die Griechen, die durch die Ägypter um 800 v. Chr. gesäuertes Brot kennengelernt haben, bereiteten den Sauerteig auf verschiedene Weise. Es gab eine Mischung von Hirse und Most, die nach der Weinlese angesetzt und geknetet wurde und das ganze Jahr über haltbar war. Oder man stellte jeweils für das nächste Backen ein Gemenge aus Weizenkleie und drei Tage altem weißem Most her. Wenn man Brot backen wollte, nahm man die nötige Menge Sauerteig ab, löste ihn mit Speltmehl auf und mischte ihn unter das Mehl. Die Griechen haben übrigens gesäuertes Brot auch ohne Sauerteig hergestellt, indem sie Soda oder Traubensaft als Gärungszusatz benutzten.

Es mag lange gedauert haben, bis man genau wußte, wie lange man ein Brot im Ofen lassen muß, damit es nicht zusammenfällt, und bis man lernte, den Teig nicht immer wieder neu stehen zu lassen, sondern ein Stück vom Sauerteig aufzubewahren. In Ägypten hob man deshalb den Sauerteig in jedem Haus mit der gleichen Sorgfalt auf wie bei anderen Völkern das Feuer.

Das Brot ist schon sehr früh im Mythos zum »Brot des Lebens« geworden, das Unsterblichkeit verleiht. Die Juden haben dieses mythische Brot während ihrer babylonischen Gefangenschaft kennengelernt. Der Backvorgang ist schon im Gil-

gamesch-Epos beschrieben: »Fürs erste Brot ist der Teig gemischt, das zweite Brot ist schon geknetet, das dritte ist schon angefeuchtet, das vierte hab ich mit Mehl bestäubt und in den Ofen eingeschoben, das fünfte Brot ist schon angebräunt, das sechste . . . Ach Gilgamesch! Du schläfst ja!« Wenn Gilgamesch wach geblieben wäre, während der Fährmann der Götter ihm die sieben himmlischen Brote buk, hätte er die Unsterblichkeitsprüfung bestanden, aber er ergab sich dem Schlaf, der Vorstufe des Todes. Auch die Griechen kannten das »Brot der Unsterblichkeit«. Es hieß Ambrosia und war, zusammen mit dem himmlischen Nektar, die Nahrung der unsterblichen Götter.

Der Backofen ist die Mutter

Die Ägypter buken das Brot in offenen Pfannen, einfachen Tonscheiben, die mit einem Deckel verschlossen wurden, oder auch in regelrechten Öfen. Die Backpfannen gab es in fast jedem ägyptischen Haushalt, während die Öfen von den Bäckern benutzt worden sind. Diese kegelstumpfförmigen Gebilde waren aus Schlammziegeln errichtet und innen durch eine Platte in zwei Kammern geteilt. Die untere Hälfte des Ofens hatte ein Feuerloch zum Beheizen, die obere eine Öffnung, durch die man Brote einlegen konnte und aus der das giftige Kohlenoxydgas abzog. Diesem Ofentyp begegnet man auch in der Töpferei, wie überhaupt zwischen dem Backvorgang von Teig und von Ton allerlei Parallelen bestehen. Die Temperatur in

Modelle *eines steinzeitlichen (links), ägyptischen (Mitte) und mittelalterlichen (rechts) Backofens. Deutsches Brotmuseum, Ulm*

einem solchen Backofen muß erheblich gewesen sein, denn schon auf dem offenen viereckigen »tinuru« der Sumerer, der aus drei Backsteinen bestand und mit Kamelmist und trockenem Gestrüpp geheizt wurde, konnte man Temperaturen von 300–400 °C erzielen, wobei die Fladen nur auf den heißen Ziegelwänden gebacken wurden. In den ägyptischen Öfen dürfte man demnach auf Temperaturen von ca. 500 °C gekommen sein.

Die Juden haben gesäuertes Brot erst nach ihrem Auszug aus Ägypten gebacken, als sie auf eigener Scholle siedelten. Während ihrer Nomadenzeit rösteten sie sich ihre ungesäuerten Fladen zwischen Kamelmist, wie dies heute noch die Beduinen tun. Später haben sie dann für Jehovah und für die Reichen ein gutes Weizenbrot gebacken, wie überhaupt das gesäuerte, regelrechte Brot zunächst selten war, denn der Backvorgang brauchte Zeit. Die israelitischen Brote waren etwa so groß wie ein Teller und so dick wie ein Daumen, deshalb wurden sie nicht geschnitten, sondern gebrochen. Die bekannten »lechem hapanim«, die zwölf Schaubrote für den Sabbat, bestanden aus Weizenmehl, waren aber ungesäuert. Ihre Zahl symbolisiert die zwölf Stämme Israels. Sie lagen auf einem mit Goldblech überzogenen Tisch in der Stiftshütte, später im Tempel. Jedes dieser Brote war zehn Handbreit lang, fünf Hände breit und sieben Fingerbreit hoch. Das tägliche Brot der Juden bestand nicht aus Weizen, sondern aus Gerste, aber man schätzte Gerste nicht besonders und vermischte deshalb das Mehl mit gemahlenen Linsen, Bohnen oder mit Hirsemehl.

Auch bei den Juden buk die Frau das Brot. Ursprünglich bediente die Hausfrau den Ofen allein, später halfen ihr auch die Mägde. Allerdings war den Juden die ägyptische Verehrung des Backofens fremd, und auch der Gedanke an eine Muttergottheit des Ofens konnte sie nur befremden. Zwar gab es das ungesäuerte Sakralbrot, aber zu dem täglichen, profanen Brot hatte der Hebräer ein durchaus nüchternes Verhältnis, wenn er auch Gott täglich für das Brot dankte.

Jede Familie besaß in Israel einen eigenen Backofen. Nur bei Hungersnöten, wenn Korn knapp war, buken zwei Familien in einem Ofen. Neben der Hausbäckerei war das Bäckergewerbe weit verbreitet. In Jerusalem zum Beispiel gab es eine regelrechte Bäckerstraße, und der Prophet Nehemia, der jüdische Mundschenk des Perserkönigs Artaxerxes I. (444–433 v. Chr.) und Statthalter in Jerusalem, schreibt im sogenannten zweiten Buch Esra von einem »Backofenturm«. Offenbar hat es im damaligen Jerusalem eine regelrechte Brotfabrik gegeben, doch gibt es dafür keine weiteren Zeugnisse.

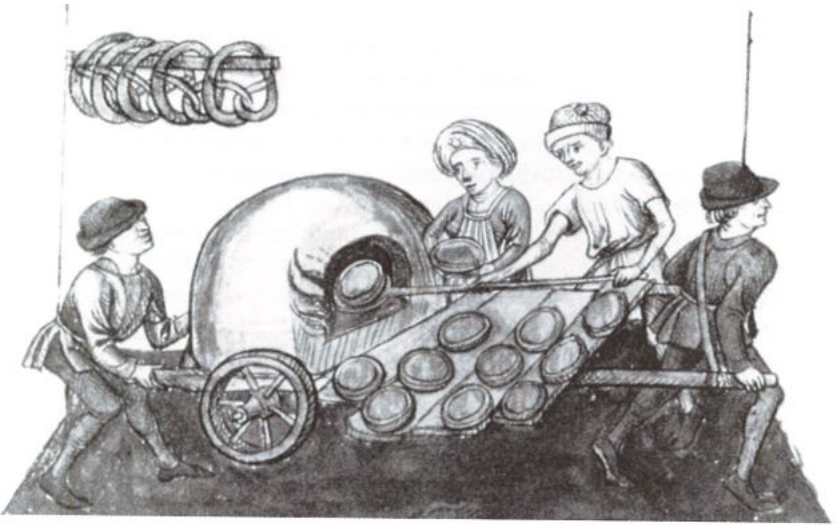
Gegenüber den einfachen Backöfen der Ägypter und der Juden waren die römischen Öfen ein Fortschritt. Man hat in Pompeji solche Bäckereien mit ihren Öfen ausgegraben. Diese Öfen hatten innen eine Kammer, welche die heiße Luft staute, außerdem gab es einen gesonderten Rauchabzug, einen Aschenbehälter und ein Wasserschiff, damit man die Rinde des Brotes braun und glänzend machen konnte. Neben der Backstube lagen zwei Zimmer für die Bäcker, die auf mächtigen Steintischen den Teig walken konnten. An der Wand war ein Bild der Ofengöttin Fornax angebracht. Das war keine große Muttergöttin, sondern nur eine Hilfsgöttin, die »röstende Kraft«. Immerhin hatte der sagenhafte König Numa Pompilius, der Begründer des römischen Sakralwesens, auch für die Ofengöttin ein Fest gestiftet.

Bäckerei mit Backofen und Tiermühlen
in Pompeji, 1. Jh. n. Chr.

Bei diesen Fornacalien wurden ursprünglich Ähren im Feuer geröstet und geopfert. Als die Römer von den Ägyptern das Brotbacken gelernt hatten, entwickelten sich die Fornacalien zu regelrechten Staatsfesten zu Ehren der Ofengöttin. Wer das vom Pontifex Maximus angesetzte Datum versäumte und nicht in seiner Centurie feierte, mußte dieses Opfer zu einem späteren Datum nachholen.

Es ist bei allen Völkern ursprünglich Sache der Frau gewesen, das Brot zu backen, wie es ihre Sache war, es anzuschneiden. Das Aufgehen des Brotlaibes im Ofen hat schon immer Assoziationen an das Aufgehen des mütterlichen Leibes hervorgerufen, und so sind Backen und Gebären schon vor Jahrtausenden gedanklich miteinander verknüpft worden. Ein russisches Sprichwort sagt »Der Backofen ist die Mutter«, es kam aus dem vorderen Orient über Byzanz in den Osten und drückt aus, was nach Ansicht der Psychologen noch heute tief im Unterbewußtsein der Frau verankert ist. Wenn einer Frau ein Kuchen im Backofen zusammenfällt, werden Emotionen wach, die aus dieser Schicht stammen und das Versagen tiefer empfinden lassen, als dem Vorgang angemessen ist, wie andererseits jede Frau, die einen wohlgelungenen Kuchen auf den Tisch stellt, eine archaische Befriedigung über diese Leistung empfindet, als habe sie selbst diesen Kuchen »hervorgebracht«. Hier berührt sich die psychologische Motivforschung mit den alten Motiven des Märchens: Im Märchen von Pechliesel und Glücksmarie ist der Backofen, ähnlich wie sonst der Brunnen, ein geheimnisvoller Ort der Verwandlung, aber auch ein Abbild des Höllenfeuers.

Eine Technikgeschichte des Backofens würde die allgemeine Entwicklung widerspiegeln. In diese Schilderung gehörten die Veränderung der Dimensionen, die durch Eisen und Stahl ermöglicht wurde, die neuen Energiequellen, mit denen gleichmäßige, fein gestufte Temperaturen erzeugt werden konnten, und die Zerlegung der Arbeitsgänge. Eine Besonderheit freilich unterscheidet das Backen des technischen Zeitalters von anderen industriellen Fertigungsvorgängen: Das ist die Hygiene. Ein Betrieb, in dem die Bäcker den Teig wie in Ägypten vor 6000 Jahren mit den Füßen walken würden, wäre von der Gewerbeaufsicht schnell geschlossen. Der Zug ins Massenhafte, die scharfe Kalkulation, die konsequente und unsentimentale Verwirklichung einer Idee kamen nicht aus dem gelernten Bäckerhandwerk Europas mit all seinen liebenswerten Traditionen und zunftmäßigen Ordnungsvorstellungen, sondern aus Amerika. Ein Außenseiter namens W. B. Ward, der von seinem Vater eine 1849 in New York gegründete kleine Brotfabrik geerbt hatte, verwirklichte die Idee der industriellen Brotherstellung und schuf im Jahre 1924 die General Baking Corporation. Dieser Kapitalist und Unternehmer dachte logisch: Er wollte mit seinem Trust den Brotmarkt beherrschen, und zwar ohne Konkurrenz. Das wiederum ließ die Anti-Trust-Gesetzgebung der USA nicht zu, und so kam es zu keinem Trust, wie Mr. Ward sich ihn vorgestellt hatte. Dafür entwickelte sich nach seinem Tode, 1927, eine noch größere Fusionierung, als er sich je hatte träumen lasse. Weil nämlich die Mühlenindustrie befürchtete, eine kapitalmäßig in einer Hand vereinigte Backindustrie würde ihr den Mehlpreis diktieren, kam es zur finanziellen »Riesenhochzeit« zwischen der Standard Milling Company und der General Baking Corporation. So eine Verbindung zweier alter Handwerkszweige hatte es seit der römischen Kaiserzeit nicht mehr gegeben.



Italienische Pastetenbäcker *sind mit einem fahrbaren Backofen unterwegs. Miniatur aus dem Codex 3044, fol. 48, 15. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

Das technische Ziel, das die Backindustrie verwirklichte, war von den Public Relations Managern auf eine kurze Formel gebracht: »Trennung von Mehl und menschlicher Hand«. Die erste Voraussetzung für diese Trennung war die Knetmaschine. Der erste primitive Apparat dieser Art, eine Art Trommel, stammte von dem berühmten Physiker und Direktor der Pariser Sternwarte Dominique F. Arago (1786–1853), der seinen mechanischen Teigkneter 1850 der Akademie vorstellte. Aus diesem Gerät ist heute ein mächtiges Rührwerk geworden, das dem Teig mit unglaublicher Geschwindigkeit die richtige Konsistenz gibt. In großen Wannen kommt der Teig der Brotfabrik automatisch in den Warmraum, wo er aufgeht wie der Teig im Ofen des ägyptischen Bäckers. Automatisch erfolgt dann das Wiegen, Teilen und Verteilen. Die Stücke werden geprüft und von stählernen Formen geprägt und geformt, bis sie als genormte Brotlaibe auf riesigen Blechen in die Öfen eingeschoben werden. Die fertigen Brote oder Brötchen gibt der Ofen, der in nichts mehr an den alten Backofen erinnert, an Kühlgestelle weiter, wo sie abkühlen, um dann automatisch wie jede andere Ware abgepackt zu werden. Keine Hand hat das Mehl berührt, keine das fertige Brot, bis der hungrige Verbraucher die Verpackung aufreißt. Manchem Bäcker, der heute noch mit seinen Gesellen das Brot nach alter Art bäckt, will dieses industrielle Verfahren wie eine Beleidigung des Brotes erscheinen. Das Brot ist jedermann heilig, und jeder kennt die Bitte ums tägliche Brot, deshalb sind solche Gefühle verständlich. Bei der Herstellung des Mehles hat der technische Fortschritt allerdings einen ganz anderen Aspekt, hier wird niemand mehr der Befreiung, die uns die Technik bietet, mit Ressentiments begegnen und sich gegen die Technik auf die Seite der Handarbeit stellen.

Mit Stein zu Mehl zermahlen

Die mühseligste Arbeit des Menschen ist fast vergessen. Sie ist von Frauen geleistet worden und hat in ihrem Stumpfsinn viele Jahrtausende lang das Dasein zur Qual werden lassen. Mit schmerzenden Rücken und schweißverklebten Gesichtern saßen die Frauen und Mädchen im Schatten der Lehmhütten oder vor den Wohnhöhlen und zerrieben das Korn zu Mehl. Ihr Werkzeug war ein handlicher Stein, den sie auf einem anderen Stein rieben. Immer wieder wurde etwas Korn in die Mulde des unteren Steines geschüttet und zermahlen, am Tag viele hundert Mal. Solche Mahlsteine sind in Europa und Afrika überall dort gefunden worden, wo die Zentren des neusteinzeitlichen Ackerbaues liegen. Erstaunlich ist, daß es in Mesoamerika Mahlsteine gibt, die offensichtlich 10000 Jahre alt sind und damit vor der Entstehung des Ackerbaues benutzt worden sein müssen. Ungefähr um 40000 v. Chr. waren kleine Jägergruppen aus Asien über die damals vermutlich landfeste Beringstraße nach Amerika eingewandert und hatten sich im Laufe der Jahrtausende über den ganzen Kontinent verteilt. Sie lebten von der Jagd auf das Mammut und andere heute längst ausgestorbene Tierarten der letzten Zwischeneiszeit. Irgendwann haben sie dann begonnen, solche Mahlsteine zu benutzen, um die Körner von wildwachsenden Getreiden zu zerreiben oder getrocknetes Wild- oder Frischfleisch zu zerstampfen.

Auf dieser Kulturstufe, als das Korn eine Zusatznahrung bot wie Beeren und Honig, kann die Arbeit, Körner zu zerreiben, nicht so eintönig gewesen sein. Erst als die Menschen seßhaft wurden und die Bevölkerungszahl wuchs, sah man sich

Ein Mädchen am Mehltrog. *ische Holzfigur. kerkunde, Wien*

plötzlich vor die Notwendigkeit gestellt, immer größere Mengen Mehl herstellen zu müssen, wenn man nicht Hunger leiden wollte. Der Getreideanbau begünstigte die Arbeitsteilung und damit die Differenzierung der Kultur, aber er hatte auch zur Folge, daß der eine Teil der Bevölkerung von der Arbeit des anderen leben mußte. In Ägypten zum Beispiel, diesem riesigen Korngut, das vom Brot des Pharao lebte, gab es einen großen Hofstaat, zahllose Handwerker und Soldaten, Händler und Priester, und alle wollten in Brot bezahlt sein und vom Brot leben. Man weiß, daß ein Mädchen mit einem Reibstein so viel Mehl herstellen konnte, daß die Tagesration an Brot für acht Personen gesichert war. Dieses Mehl mußte mehrfach gesiebt werden, weil es sonst nicht fein genug gewesen wäre; auch mußte die Kleie herausgesiebt werden, man fütterte sie ans Vieh. Trotzdem blieb das Mehl unrein und enthielt Steinstaub von den Mahlflächen. Mit diesen Geräten haben die Sklavinnen jahrtausendelang gearbeitet, denn technische Verbesserungen in der vortechnischen Epoche brauchten Zeit. Man verstand in Ägypten zwar, Pyramiden zu bauen oder riesige Lasten zu transportieren, aber die Sklaverei am Mahlstein blieb sich bis in die christliche Ära gleich. Die einzige Verbesserung: Im Alten Reich (2660–2134 v. Chr.) lag der Bodenstein, eine etwa rechteckige Platte, auf der Erde, seit 2000 v. Chr. stand er auf einer Art Bank, die etwas höher als die Knie war. Es hat also etwa 3000 Jahre gedauert, bis sich der Gedanke durchsetzte, die kornreibende Frau aus ihrer knieenden Haltung zu befreien und bei der Arbeit stehen zu lassen, so daß sie ihre Körperkräfte besser zur Geltung bringen konnte. Eine andere Verbesserung betraf die Handmühle selbst. Der Einfall, der

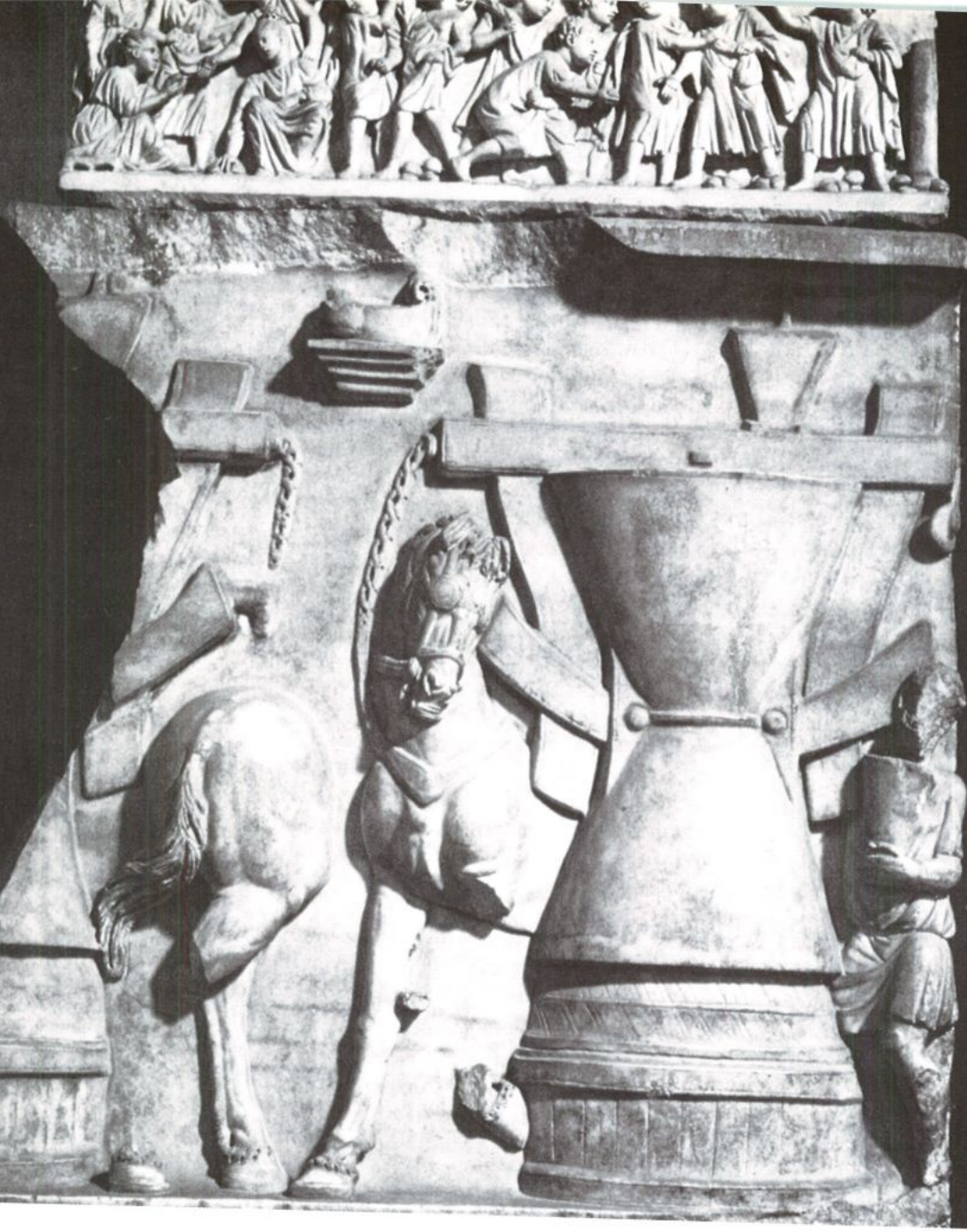
Diese Handmühle aus Basalt *konnte auch von Tieren angetrieben werden. Sie stammt aus der Zeit um 100 v. Chr. und wurde in Jericho gefunden. Deutsches Brotmuseum, Ulm*

dieser Verbesserung zugrunde liegt, war folgenreich, er ersetzte nämlich die Bewegung, mit welcher eine Frau den »Läufer« hin und her schob, durch eine kräftesparende Drehbewegung. Zu diesem Zweck wurde in den runden Reibstein der Handmühle ein Griff gesteckt, so daß man ihn auf der runden Mulde des Bodensteines drehen konnte. Auch in Mesopotamien sind solche drehbaren Handmühlen gefunden worden, und sie wiesen eine weitere Verbesserung auf: Der Läuferstein hatte eine Öffnung, in die man das Korn hineinschütten konnte.

Mit der Erfindung der Drehmühle und dem Bau größerer Mühlen begann sich die gewerbsmäßige Müllerei zu lohnen. Diese Entwicklung ist in Mesopotamien besonders gut zu beobachten. Hier nahmen nämlich alle Kollektive, vom Tempelgut bis zum Hofstaat, die Dienste eines Müllers in Anspruch, weil das eigene Personal vermutlich für andere Arbeiten benötigt wurde. Der Müller wohnte im »Haus des Mühlsteins«, und eben dieser Mühlstein war sein wertvollster Besitz. Meist bestand er aus Basalt und war aus dem oberen Syrien oder Anatolien auf dem Euphrat nach Babylonien geliefert worden. Diese mit mehreren hundert Mühlsteinen und Stampfern schwer beladenen Lastboote wurden von den angrenzenden Ländern hoch besteuert. Aus der keilschriftlichen Literatur weiß man, daß die Ladung beschlagnahmt wurde, wenn der Schiffseigentümer nicht genug Geld hatte, um die Transitsteuer zu bezahlen. Man hat solche Mahlsteine (70 cm × 12 cm) gefunden, weiß aber nicht, wie sie gedreht worden sind, denn sie wiesen nicht, wie die kleinen Handdrehmühlen, Löcher zur Aufnahme eines Holzpflocks auf, auch finden sich keine Scheuerstellen von Seilen. So ist denkbar, daß die Mahlsteine von Tell Halal aus dem 2. vorchristlichen Jahrtausend von zwei Personen mit den Händen gedreht worden sind.

In der griechisch-römischen Antike hat es zunächst verschiedene Methoden nebeneinander gegeben, aus Korn Mehl zu gewinnen. Am verbreitetsten war der Stampfer. Das lateinische Wort für Bäcker heißt »pistor«, das ist »derjenige, der stampft«. Damit man schneller mahlen konnte, setzte man dem Korn ein gewisses Quantum an Sand oder ungebrannten Ziegelsteinen zu, das nachträglich wieder ausgesiebt wurde. An Mühlen gab es die alten Modelle der steinernen Handmühlen, außerdem große Konstruktionen, wie sie z. B. in Pompeji ausgegraben worden sind. Offensichtlich hat die römische Mentalität mit ihrem Sinn für Nützlichkeit sich nicht mit den vorhandenen technischen Lösungen abfinden können. Man konstruierte nämlich steinerne Mühlen, in denen größere Mengen Korn als je zuvor vermahlen werden konnten. Dabei wurde das Prinzip der Drehmühle logisch in große Dimensionen übertragen und zugleich verbessert.

Als Grundstein für die Mühle nahm man keinen flachen Mahlstein, sondern einen, der die Form eines Zylinderstumpfes hatte. Auf der Spitze dieses Stumpfes befestigte man einen metallenen Zapfen als Achse. Dann stülpte man auf den Zylinder einen Mühlstein, der von außen die Form einer Sanduhr hatte. Der untere Trichter der Sanduhr griff präzise über den Stumpf, der obere Trichter nahm das Mahlgut auf. Nun mußte der obere Trichter noch Löcher haben, damit das Korn auf die Wandung des Stumpfes hinabrieseln konnte, um dort vom Mahlstein zermahlen zu werden. Der äußere Mühlstein hatte nämlich waagerechte Hebelarme, an denen er von Sklaven gedreht werden konnte. Mit solchen Mühlen waren



Römische Getreidemühle. *Von Pferden oder Eseln betrieben, konnten diese Mühlen ein größeres Maß an Korn verarbeiten als die von Sklaven bedienten Handmühlen. Sarkophagfragment, 4. Jh. n. Chr. Vatikanisches Museum, Rom*

Ein römischer Bäcker *schiebt das Brot in seinen Backofen.*
Römisches Mosaik aus St. Germain-en-Laye

nicht nur die Bäcker, sondern auch die römischen Legionen ausgerüstet. Für Notfälle hatten die Legionäre zwar ihre Reibschüsseln, die aus Ton mit eingebackenen Quarzsplittern bestanden, aber wenn sie im Lager lebten, werden wohl die großen Mühlen zur Versorgung eingesetzt worden sein. Diese Truppenmühlen waren allerdings etwas kleiner als z. B. die in Pompeji ausgegrabenen Mühlen und leichter zu transportieren.

Ob man die Sklaven durch Esel oder gar Pferde ersetzte, war keine Frage der Humanität, sondern der Zweckmäßigkeit. Die von Eseln oder auch Ochsen gedrehten Mühlen konnten größer konstruiert werden als die, die von Menschen gezogen wurden. Man zog diesen Tieren Mützen über die Augen und band ihnen das Maul zu, wie dies heute noch in kargen Landstrichen des Nahen Ostens zu

sehen ist. Allerdings hatten die Zugtiere keine Zuggurte oder Kummets, sondern zogen an einem Strick, der ihnen um den Hals gelegt wurde, und konnten infolgedessen ihre Kraft nicht voll einsetzen, weil sie sich selbst sonst stranguliert hätten.

Menschen und Tiere müssen gefüttert werden, sie haben Krankheiten und sind zeitweise wohl schwer zu beschaffen gewesen, während die Naturkräfte nichts kosteten und mehr leisteten als noch so viele Esel oder Ochsen; im augusteischen Rom wurde das Wasser schon als Kraft betrachtet, nicht als von Nymphen und Wassergeistern belebtes Naturwesen. Das technische Problem der Wassermühle bestand vor allem darin, die Drehbewegung des vertikal gestellten Wasserrades in eine horizontale Drehbewegung für die Mühlsteine umzuwandeln. Um das zu lösen, mußten Getrieberäder für die Kraftübertragung erfunden werden. Seltsam, daß gerade die wichtigsten technischen Erfindungen des Menschen in der Anonymität bleiben: Wie würde man heute einen römischen Ingenieur feiern, von dem man wüßte, daß er das erste Getriebe gebaut hat! Immerhin haben wir eine Schilderung des Vitruv, wie die Wassermühlen funktioniert haben. Auch über diesen Vitruv weiß man nicht allzu viel. Vermutlich hat er als Truppeningenieur unter Augustus gedient und nach eigenen Angaben in seiner Heimatstadt eine Basilika gebaut. Er hat in fortgeschrittenen Jahren ein Fachbuch »De Architectura« geschrieben, in dem er sich auch über Wassermühlen wie über viele andere mechanische Apparate geäußert hat. Damals liefen solche Wassermühlen schon überall in den römischen Provinzen, wo es schnell fließende Bäche gab. Vitruv schreibt: »Wassermühlen werden von einem unterschlächtigen Schaufelrade angetrieben, das an einem Ende der Welle mit einem Zahnrad verbunden ist. Dieses Zahnrad ist senkrecht gestellt und dreht sich mit dem Schaufelrad gleichzeitig in derselben Richtung. In das erste Zahnrad greift waagerecht ein zweites, kleineres Zahnrad ein, das wiederum eine Welle umdreht, die an ihrem oberen Ende einen eisernen Doppelschwalbenschwanz hat, der in einen Mühlstein eingekeilt ist. So zwingt das erste Zahnrad das zweite, und dieses zweite die Mühlsteine, daß sie sich drehen. Eine Rinne, die über der Maschine hängt, läßt den Mühlsteinen das Getreide zufließen. Durch diese Umdrehung wird Mehl gemahlen.« Technische Texte waren offenbar schon in der Antike schwer zu schreiben und nicht leicht zu verstehen, außer von Fachleuten.

In den unterentwickelten germanischen Provinzen diesseits der Alpen glaubte man an Wassergeister und fürchtete ihre Rache, wenn sie von den fremden Besatzungstruppen und ihren Helfern gemartert wurden, also begegnete man dem technischen Fortschritt mit Mißtrauen und offenem Haß. Dieses Mißtrauen wurde immer wieder bestätigt, denn die Mühlen, tief in der feuchten Schlucht am Bach gelegen und unheimlich klappernd, brannten häufig ab, obwohl doch gerade hier Feuer weniger leicht entstehen konnte als auf einem Bauernhof. Das ging offensichtlich nicht mit rechten Dingen zu, sondern war die Rache gequälter Elementargeister. Noch im Jahre 1671 hat man deshalb in Estland eine Mühle freiwillig abgebrannt, »weil sie den Bach beleidigt habe und schuld sei an der allgemeinen Dürre«. Die ständigen Mühlenbrände betrachtete man als Strafe Gottes für die Frevel der Menschen. Besonders im 5. Jahrhundert muß eine Serie von Mühlenbränden die

Gemüter entsetzt haben. Die naturwissenschaftliche Erklärung, die heute jeder Müllergeselle kennt, lautet: Sobald in einem Kubikmeter Luft mehr als 20 Gramm Mehlstaub konzentriert sind, besteht die Gefahr einer Explosion, die durch die Reibungshitze ausgelöst werden kann (Jacob).

Die Wassermühle ist die erste Maschine in einer irrationalen, untechnischen Welt gewesen. Ihr Nutzen lag auf der Hand, aber sie blieb den Menschen lange unheimlich, und erst als sich die Kirche auf die Seite des technischen Fortschrittes stellte, wandelte sich die innere Einstellung. Damals waren die Mönche Entwicklungshelfer, und sie erklärten den Leuten, die Mühle diene der Broterzeugung, und »Brot ist Christus«. Das überzeugte, und nun sahen die Menschen die Mühle in einem anderen Licht. Gerade bei den frommen Völkern des Ostens schlug die abergläubische Furcht in eine ebensolche Verehrung um. Nun glaubten die Serben plötzlich, wenn man die Tropfen auffinge, die vom Mühlrad spritzten, könne man damit Geschwüre und Röteln »abspringen« lassen, und in Rußland meinte man, ein Span vom Mühlrad könne Kinderkrankheiten heilen. Am meisten grübelten die Menschen über den Stein nach. Heilige Steine kannte man seit jeher, und so mußte auch der Mühlstein, der soviel Mehl erzeugte, besondere Kräfte besitzen. Daß er sprechen könne, glaubte jedermann, denn unten am Bach klang es wie ein grollendes Murmeln einer unverständlichen Sprache. Diesen Aberglauben hat sich schon der schlaue Notker, der als »Stammler« ein besonderes Verhältnis zur Sprache gehabt haben muß, zunutze gemacht. Zu seinen Lebzeiten (ca. 840–912) ging es noch darum, den technischen Fortschritt durchzusetzen, und so sagte er denen, die sich Christen nannten: »Gewiß kann das Mühlrad sprechen! Aber ich habe deutlich gehört, wie es heute gesprochen hat ›Sanctus spiritus assit nobis‹.« Und er komponierte über den Satz »Der Heilige Geist sei in unserer Mitte« einen wunderschönen Vokalsatz, den man im Kloster beim Gottesdienst sang.

Die Geistlichen waren seit langem über den Aberglauben vom sprechenden Mühlstein beunruhigt, denn er war eines der vielen Zeichen dafür, daß unter dem Kleid des Christentums bei fast allen Menschen noch die alte, heidnische Haut steckte. So wurde hinter dem Rücken der Kirche viel darüber geredet, daß aus dem Mühlstein der alte Gott Donar zu denen spreche, die an dem Alten festhielten. Gegen dieses Geflüster von den alten Göttern setzten die Geistlichen die Geschichte von der Heiligen Verena, die um 300 n. Chr. mit der thebäischen Legion, einer legendären römischen Truppe, die aus heimlich christlichen Legionären bestand, in die Schweiz gekommen sein soll. Der Befehlshaber dieser Legion ist der Heilige Mauritius gewesen, der sich geweigert hat, Christen ihres Glaubens wegen zu exekutieren, und deshalb bei St. Maurice selbst getötet worden ist. Er wurde zum Heiligen der christlichen Ritterschaft, während das unbekannte Mädchen Verena zur Heiligen der Müller erklärt worden ist. Sie ging, der Legende nach, an einem Bach entlang, an dem die heimlich noch heidnischen Vorfahren der heutigen Schweizer neben ihren kleinen Wassermühlen Götzen aufgestellt hatten. Verena stieß diese Götzen beherzt ins Wasser, aber ohne Erfolg, denn es gab eine Überschwemmung, und danach liefen die Mühlen besser als je zuvor. Während Verena durch das enge, unheimliche Tal ging, warf der Teufel mit einem Mühlstein nach ihr, aber er verfehlte sie. Da wollte sie das Tal verlassen, fand aber

Die Erfindung der Wassermühle *setzte sich erst im Lauf des Mittelalters durch und trug wesentlich zur Entwicklung des Müllerei-Gewerbes bei. Sie wurde außerdem zu einem beliebten Darstellungsobjekt der Malerei, hier in einem Gemälde von F. Boucher, 18. Jh. Louvre, Paris*

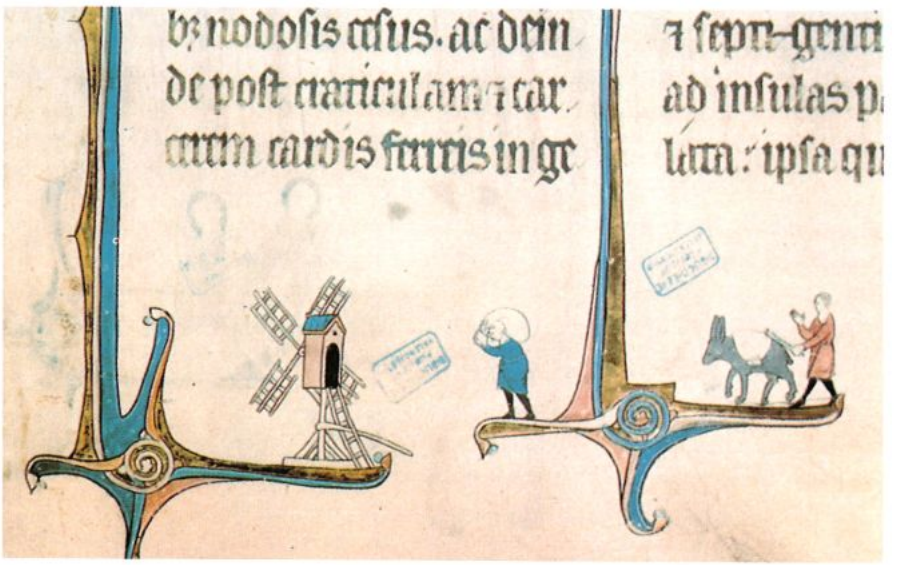
Windmühlen *wurden in solchen Gegenden bevorzugt, wo man kein schnell fließendes Wasser zur Verfügung hatte, wie z. B. in den Niederlanden. Gemälde von Jan Brueghel d. Ä., Hessisches Landesmuseum, Darmstadt*

weder Boot noch Wagen. Eine überirdische Macht half ihr aus der Klemme, so wie sie vorher im Sinne dieser Macht gehandelt hatte: Verena legte einen Mühlstein, der ihr in der Hand leicht wurde, aufs Wasser und glitt damit den Bach hinunter aus dem Tal – so ist sie auch die Patronin der Schiffsleute geworden. Zwischen Zürich und Straßburg findet man noch heute Heiligenbilder der Verena, die einen Mühlstein im Arm hält. Diese Legende zeigt eine seltsame Unsicherheit, was den Erfolg betrifft, als hätten es ihre Autoren mit ihren Hörern, die gefühlsmäßig halb auf der Seite der alten Götter, halb auf der des fortschrittlichen Mönchtums standen, nicht verderben wollen.

Wassermühlen sind schon im 4. Jahrhundert überall in Europa zum Kornmahlen und Olivenpressen benutzt worden. Auch eine Säge zum Marmorschneiden lief mit Wasserradantrieb. Im 11. Jahrhundert besaß allein England bereits 5000 Wassermühlen, alle mit unterschlächtigen Rädern. Der Typ des oberschlächtigen Rades, schon von den Römern erfunden, taucht erst im 14. Jahrhundert auf den Illustrationen auf, und noch Ende des 16. Jahrhunderts gab es mehr Mühlen mit unterschlächtigen Rädern, obwohl das andere Prinzip technisch vorteilhafter war.

In Gegenden, in denen es schnell fließendes Wasser gab, war der Mensch von der Plage des Kornmahlens erlöst, und die Natur trat an Stelle unzulänglicher Muskelenergien. Aber nicht überall gab es solche Gewässer, und die Beherrschung des Wassers war schwieriger als die des Windes. Die Erfindung der Windmühle lag in der Luft, denn die Römer beherrschten das Segel als Antriebskraft wie die

Mittelalterlicher Mühlenbetrieb. *Die Bauern mußten ihre Kornsäcke zum Müller bringen, der direkt dem Gutsherrn unterstand, und bekamen oft nur einen Bruchteil als gemahlenes Mehl wieder. Ms. 838, fol. 55, Ende 13. Jh. Stadtbibliothek, Valenciennes*



Griechen oder andere seefahrende Völker des Mittelmeeres, und sie kannten, nach Vitruv, das Prinzip der Übersetzung, wie sie es bei Wassermühlen angewandt hatten. Tatsächlich ist die erste Windmühle aber erst in einer angelsächsischen Urkunde des Jahres 833 erwähnt. Nun war die Konstruktion von Wasser- und Windmühlen zur Blütezeit des islamischen Reiches eine Domäne der Araber. So ist es denkbar, daß die Kenntnis solcher Mühlen über Spanien oder Sizilien schon vor den Kreuzzügen ins Abendland gelangt ist.

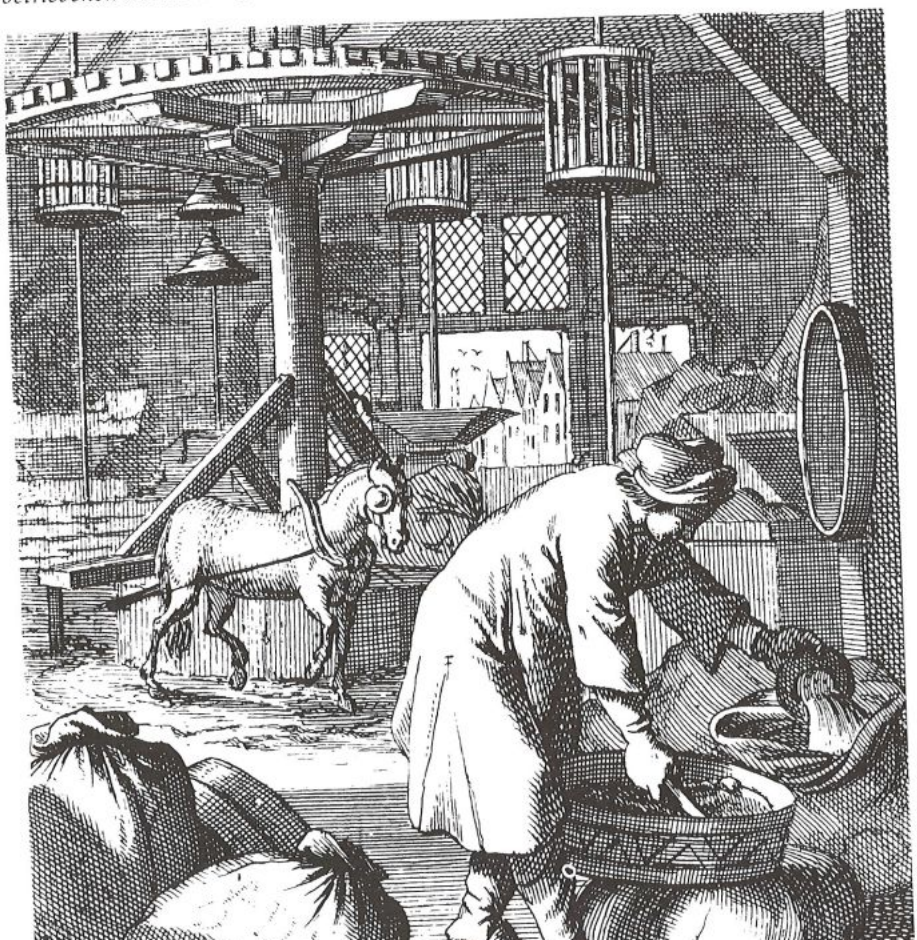
In Europa ist der Bau von Windmühlen vor allem dort betrieben worden, wo Wasser knapp war oder, was häufiger vorkam, wo kein Gefälle vorhanden war. In solchen Gegenden mußten umfangreiche Erdbewegungen durchgeführt werden, damit man die Mühle tief legen und ein künstliches Gefälle schaffen konnte. Offensichtlich war der Bau einer Windmühle weniger kostspielig, doch dauerte es einige Jahrhunderte, bis sie sich in ganz Europa durchgesetzt hatte. Im Jahre 1105 wird die erste Windmühle in Frankreich bezeugt, Venedig hatte sie 1332 und die deutsche Kaiserstadt Speyer 1393. Man bediente sich dabei holländischer Fachleute, denn Holland war schon früh das Zentrum des europäischen Mühlenbaues, und die Windmühle wurde charakteristisch für die weite holländische Landschaft, wie sie von den alten Niederländern immer wieder gemalt worden ist. Technisch ging es natürlich darum, mit möglichst wenig Aufwand möglichst viel Wind zu bekommen. Man konstruierte also drehbare Windmühlen oder Mühlenhäupter, die sich wie Boote in den Wind stellen und jeden Quadratmeter ausnutzen konnten. Die Windmühlenflügel, diese hölzernen klappernden Ungetüme, haben die Phantasie wohl stets beschäftigt. Im Angriff des Ritters Don Quijote de la Mancha sind sie, inzwischen längst museal, zum Symbol für eine übermächtige, unerreichbare Gegnerschaft geworden.

Der Geschäftssinn des Menschen, seine Schläue, wenn es um seinen Vorteil geht, lassen sich an einem heute so harmlosen Beispiel wie dem der Windmühlen besonders deutlich zeigen. Es gab nämlich sehr bald um den Wind juristische Streitigkeiten. Als die Mönche von Oberyssel im Jahre 1391 eine Windmühle bauten, erhob ihr Nachbar, ein vermögender Graf, scharfen Einspruch mit der Begründung, der Wind striche über seine Ländereien, also seien die Mönche zur Zahlung verpflichtet, oder sie müßten den Mühlenbau einstellen. Das war so unlogisch nicht gedacht, denn der Graf erhielt ja auch von den Wassermühlen, die von seinen Gewässern abhängig waren, eine Abgabe. Der Vorgesetzte des Klosters, der Bischof von Utrecht, sah die Dinge anders und erklärte mit dem Gewicht seiner verärgerten kirchlichen Autorität, die gesamte Provinz liege denn doch unter seinem Wind allein, und so mußte der Graf klein beigeben. Es hat auch in Friesland noch lange Zeit eine »Jahresgebühr für die Windnutzung« gegeben, und noch 1651 stand es für den Nürnberger Juristen Kaspar Klock fest, daß es zu den Rechten der Obrigkeit gehöre, Wind an die Mühlen zu verkaufen. Um die Überführung der Luft in Gemeineigentum haben zum Glück weder Bauern noch Sozialisten kämpfen müssen, die Ansprüche feudaler Herren überlebten nicht, doch zeigt sich an solchen Lächerlichkeiten der Mechanismus menschlichen Verhaltens.

Die klappernde Mühle am rauschenden Bach

Der dicke Müller ist für Jahrhunderte eine verhaßte Figur gewesen. Noch bei Wilhelm Busch gehört er zu den von Max und Moritz geärgerten, also auch beim Leserpublikum unbeliebten Personen. Mit wieviel Neid und Ressentiments das Volk den Müller sah, verrät noch die oft zitierte Redensart »Pfarrers Kinder und Müllers Vieh gedeihen selten oder nie«. Man meinte damit, daß den Pfarrerskindern ein Übermaß an Gotteswort und Seelentrost, dem Vieh des Müllers ein Überfluß an Futter zur Verfügung stünde, daß aber vielleicht gerade deshalb der Erfolg auch nicht besser sei als bei Leuten, die sich schlecht und recht plagten, Kinder und Vieh durchzubringen. Ein altes deutsches Sprichwort besagte, daß »neben jeder Mühle ein Sandberg« stehe, und jedermann war überzeugt, daß ein Müller kein ehrlicher Mann sein könnte, so wie ein Spitzbube eben ein Spitzbube sei. Das hatte seinen Grund, wenn auch damals kaum jemand verstanden haben kann, weshalb einer zum Dieb gemacht wurde, wenn man ihn Müller werden ließ. Es lag

Der Müller. *Dieser Kupferstich von Christian Weigel zeigt das Innere einer durch ein Göpelwerk betriebenen Mühle. 16. Jh.*



№5772 Druck und Verlag von Gustav Kühn, Neu-Ruppin

Die Weiber-Mühle.

ie euch Runzeln drücken,
ehen müßt an Krücken,
lter drückt so schwer,
diese Mühle her!

Die ihr Männern nicht gefallet,
Deren Zunge nur noch lallet,
Und die launenhaft ihr seid,
Euch steht Hülfe hier bereit.

Falten werden hier geglättet,
Und verlorne Liebe, wettet,
Wird euch wieder hier zu Theil.
Hier ist für Geld die Jugend feil.

Zank und Hader wird vertrieben,
Und aus jeder bösen Sieben
Wird ein sanfter Engel gleich,
Liebevoll und tugendreich.

nicht etwa daran, daß für einen Müller die Versuchung zu groß gewesen wäre, sich am Mahlgut zu vergreifen, das der Bauer ihm brachte, oder daß er, weit außerhalb des Dorfes, der Kontrolle durch die Nachbarn entzogen gewesen wäre – es lag an den wirtschaftlichen Verhältnissen, man würde heute sagen, an seiner aus der Geschichte erklärbaren »Klassenlage«.

Als die germanischen Stämme die herrenlosen Ländereien der bisher römischen Provinzen übernahmen, fanden sie auch Wassermühlen vor, die sich irgendein wohlhabender Gutsbesitzer an geeigneter Stelle hatte errichten lassen. Ungeachtet aller Widerstände wurde es bald üblich, daß die Bauern ihr Korn zur Mühle brachten, um es dort mahlen zu lassen, wenn die Anfahrt nicht zu lang war. Ganze Dörfer sind in der Nähe von Mühlen gegründet worden, weil diese Lage einen beachtlichen wirtschaftlichen Vorteil versprach. Den erkannten natürlich auch die Herren, denen der umliegende Grund und Boden gehörte. Man könnte meinen, ein Mühlenbesitzer wäre ein wirtschaftlich starker und unabhängiger Mann gewesen, denn von ihm hing es ja ab, welchen Preis er für das Mehl machte und wes-

Ein mittelalterlicher Bäckerladen *mit verschiedenen Brotsorten aus der Sicht des 19. Jh. Aquarell von Anton Pieck. Deutsches Brotmuseum, Ulm*

Die Weiber-Mühle *lautet die Überschrift zu dieser volkstümlichen Druckgraphik des 19. Jh. Karikatur auf das altbekannte Klischee von der schönen Müllerin. Neuruppiner Bilderbogen*

sen Korn er mahlte. Die Wirklichkeit sah anders aus. Bei neuen Mühlenbauten waren die Investitionen hoch, so daß nur die Dorfgenossenschaften gemeinsam in der Lage waren, die Mittel aufzubringen. Die Eisenteile, das Innere des Getriebes der Mühle sowie die schweren Beschläge kosteten ein gutes Stück Geld, und für den Mühlendamm, die Errichtung der Schleuse und die ganze Wasserführung mußte noch einmal tief in die Tasche gegriffen werden. So war der Müller meist nicht Besitzer, sondern Pächter der Mühle und verwaltete sie im Auftrag der Bauernschaft. Als die Grundherren im frühen Mittelalter ihre herrschaftlichen Ansprüche ausweiteten, stach ihnen auch die Mühle ins Auge, denn wer die Mühle beherrschte, beherrschte die Bauern. Mit der Einführung des römischen Rechtes gelang es, diesem Anspruch mit dem Grundsatz »cuius terra, eius molina« die bindende Formel zu geben, das heißt, wem der Grund gehöre, dem falle auch die Mühle zu. Nach einer ähnlichen Formulierung sind denn auch später die religiösen Bekenntnisfragen geregelt worden, sie hatte sich als brauchbar erwiesen. Der Müller gehörte nun zum Personal des Grundherrn und war allein ihm verantwortlich für den Gang der Mühle. Der Müller ist damals der einzige »Maschinist« gewesen, den es weit und breit gab. Er als einziger konnte am Gang des Mahlwerkes hören, ob sich Verschleißerscheinungen zeigten oder ob es glatt lief, er mußte einfache Reparaturen mit seinen Mitteln selbst durchführen und dafür sorgen, daß die Mühle lief, denn davon hing ab, ob die Menschen Brot bekamen.

Die Grundherren mußten dem »Spezialisten« Vertrauen schenken. Sie schützten die Mühle vor allem vor wirtschaftlicher Konkurrenz, und zwar durch den Mühlenbann und den Mahlzwang. Beide Regelungen verewigten die Ausbeutung des Volkes, denn dem kleinen Bauern blieb keine Wahl, er mußte sein Korn zur Mühle des Herrn schaffen und bekam nicht das Mehl zurück, das ihm zustand. Der Mühlenbann untersagte die Errichtung neuer Mühlen im Bereich einer schon betriebenen Mühle, und der Mahlzwang legte fest, daß jeder sein Korn nur in der Mühle des Grundherrn mahlen lassen dürfe. Die Aufsicht darüber, ob der Mahlzwang eingehalten würde, übertrug der Grundherr selbstverständlich dem Müller, weil der das meiste Interesse daran hatte, daß die Verordnung eingehalten wurde. So wurde er wie der Förster im Herrschaftswald zum Feind des Volkes, er sah in einem armen Bauern, der sein bißchen Korn selbst mit der Hand mahlte, einen Aufsässigen, der sich gegen die Ordnung verging, und zeigte ihn an; er riß den Leuten das letzte Mahlgerät aus der Kammer, weil es ihm Schaden brachte, und begriff nicht, weshalb er selbst ein armer Schlucker war. Eines wußte er allerdings, daß er nämlich pünktlich seine Pacht zu zahlen hatte, denn vom Mühlrad bis zum letzten Mehlsack gehörte ihm in der Mühle kein Stück. Allerdings gehörte ihm zwar ein Drittel des Mahlgutes, das war sein rechtmäßiger Müllerlohn, aber seine Unkosten waren so hoch, daß er selbst hätte hungern müssen, wenn er korrekt bleiben und dem Bauern wie dem Grundherrn das Seine geben wollte. Es blieb ihm also kaum etwas anderes übrig als Betrug: Er mischte feinen Sand in das Mehl für die Bauern, er betrog sie um die Mengen und hielt sie in Furcht, denn er konnte sie jederzeit beim Grundherrn, der ja gleichzeitig Gerichtsherr war, anklagen. Dessen Lasten und Unterhaltspflichten waren so hoch, daß er jeden Vorwurf gegen seine Mühle als einen Angriff auf seine Einkünfte ansehen mußte und eher auf

seiten seines Müllers als auf der irgendeines eigensinnigen Bauern stand, außerdem war der Müller ein qualifizierter und unersetzbarer Mann. Der Bauer hatte also verloren, noch ehe er den Mund auftat, auch konnte es ihm nie gelingen, einem Müller einen Mehldiebstahl zu beweisen, denn jedes Mehl sieht wie Mehl aus, wem es auch gehört. So wurde der Müller dem Bauern verhaßt, vor allem, wenn er zu fragwürdigem Wohlstand kam, und so ist er als dummschlau und hartherzig, gewissenlos und faul in das Bewußtsein des Volkes eingegangen.

Die alten Wassermühlen und Windmühlen sind aber nicht nur unheimlich und als Stätten der Ausbeutung verhaßt, sondern aus anderen Gründen mit Neugier beachtet worden. Wie bei den Hirten weitab vom Dorf hinter dem Wald oder oben auf der Sommerweide, der Alm, konnte man in der Mühle sexuelle Abenteuer erleben. Das Gebäude lag abseits, auch hatte das Rütteln und Stoßen des Mahlwerkes seit altersher eine sexuell animierende Wirkung. Zu dem Bild ihres dicken und raffgierigen Gatten paßt die hungrige, unbefriedigte Müllerin, und daß die Mägde im warmen Mehldunst nicht gerade zugeknöpft herumliefen, versteht sich; so luden die Umstände zu einem Abenteuer ein, und da der Ort ohnehin nicht rechtschaffen war, kam es nicht darauf an. Im 6. Jahrhundert heißt es in einem englischen Gesetzbuch: »So einer des Königs Magd belästigt, soll er 50 Shillinge Buße zahlen. Doch wenn sie bei der Mühle werkt, nur 25 Shillinge.« Der englische Klassiker des Mittelalters Geoffrey Chaucer (um 1340–1400) hat in einem ländlichen Sittengemälde mit grimmigem Humor geschildert, wie der Müller, der »mit goldenem Daumen Mehl stiehlt«, von einem Studenten zum Hahnrei gemacht wird, sehr zum Vergnügen der Leser, denn in England war der Müllerhaß besonders groß. Diese Gedankenverbindung zur Sexualität war noch zur Goethezeit geläufig, denn schon der sechzehnjährige Goethe kannte den heimlichen Reiz der Mühlen und wußte etwas von den Abenteuern mit schönen »Müllerinnen«.

In Amerika gab es keinen Haß auf die Müller, weil die Müller es nicht nötig hatten zu stehlen. Die Abgaben, der Müllerlohn, betrugen nur ein Sechstel des Mahlgutes, und der Müller war keines Fürsten Knecht. In Virginia stand die erste holländische Windmühle, die der Gouverneur 1621 hatte errichten lassen, ein Schrecken für die indianischen Gemüter, die auf dieses technische Monstrum ähnlich reagiert haben wie die Germanen auf die römischen Wassermühlen. Eine Wassermühle ist zehn Jahre später in Dorchester errichtet worden, aber trotz dieser technischen Neuerungen aus Europa hat es ein paar Jahrzehnte lang auch noch die zahllosen indianischen Maismörser gegeben. Solche Mörser bestanden in einem Stampfklotz mit zwei seitlich angebrachten Handgriffen, der an einem federnden Ast eines Baumes oder an einem Balken, wie bei einem Ziehbrunnen, angebracht war. Leichtere Stampfklötze wurden auch freihändig bewegt. Der Mörser war meist ein ausgehöhlter Baumstumpf oder ein hohler Klotz. Dieses »Stampfen des Maismörsers« muß ein weit hörbares charakteristisches Geräusch gewesen sein, denn wenn die Segler vor Long Island im Nebel lagen und den Hafen suchten, brauchten sie nur diesem dumpf hallenden Geräusch zu folgen.

Es hat nicht lange gedauert, und der Scharfsinn eines amerikanischen Erfinders bemächtigte sich der ehrwürdigen Mühle mit der gebotenen Unbefangenheit. Die Idee des Mr. Oliver Evans war genial. Er fragte sich, weshalb das Mühlrad oder

Der Bäcker. *Gemälde von Gerrit Berckheyde, erste Hälfte 17. Jh. Deutsches Brotmuseum, Ulm*

Olivenpresse *aus einem römischen Mosaik in St. Germain-en-Laye. Die römischen Köche verwendeten neben tierischen Fetten hauptsächlich Olivenöl.*

die Windmühlenflügel, da sie doch nun einmal die Mahlsteine trieben, nicht gleich auch die übrige Arbeit leisten könnten. Der Müller schleppte die Kornsäcke auf dem Buckel, er verteilte das Korn mit der Schaufel, er schleppte das Mehl – weshalb ging das nicht mechanisch? Es ging, und Evans löste ein Problem nach dem anderen: Er erfand den Elevator, ein endloses Laufband mit Schöpflöffeln wie ein Wasserrad, einen »Getreidetransporteur«, einen »Mehlverteiler« (Jacobs) und den »hopper boy«, einen waagerechten, drehbaren Arm, der das noch vom Mahlen warme Mehl beiseite warf. Die Zeitung »Liverpool Advertiser« berichtete 1791 ihren Lesern: »Oliver Evans, ein Amerikaner, hat der Welt das geniale Modell einer neuen Getreidemühle geschenkt. Eine merkwürdige Konstruktion: Ohne jede Verwendung von Handarbeit wird das Getreide durch fremde Kraft in das oberste

Stockwerk gehoben, wo es zunächst gereinigt wird. Dann steigt es hinab zum Mühlentrichter, wo es, wie üblich, gemahlen wird. Dann fährt das Mehl wiederum nach oben, wo, mittels einer ebenso klugen wie einfachen Vorrichtung, es ausgebreitet und abgekühlt wird, dann sinkt es wieder abwärts und macht den Prozeß der Beutelung durch. Diese Kette der Neuerungen tut ihrem Erfinder Ehre an. Er wird ein Vermögen damit machen, denn der Kongreß der Vereinigten Staaten hat ihm alleinige Rechte für vierzehn Jahre garantiert. Eine Anzahl von Mühlen ist bereits nach seinen Plänen gebaut worden, und sie alle bewähren sich vortrefflich. Die leblose Natur zu zwingen, dem Menschengeiste das zu liefern, wozu er sonst menschlicher Arbeit bedurfte, das muß gerade für ein junges Land, dem es an Arbeitskräften mangelt, von allergrößter Bedeutung sein.«

Sorten und Formen

In der Auslage einer modernen Großstadtbäckerei gibt es einige zwanzig Brotsorten, in Spezialgeschäften für Brot sind es über hundert Arten und Sorten, von all den Brötchen und Brezeln, Zöpfen und Schnecken ganz zu schweigen. Manche dieser Brotsorten sind erst hundert Jahre alt wie das Grahambrot, das seine Entstehung den Problemen der Müllerei verdankt, manche Formen sind so alt wie das Brot selbst, ohne daß es der heutige Käufer ahnt. Neue Brotsorten wie das sogenannte Grahambrot aus »Vollkorn« sind die Antwort auf Zivilisationsschäden, die man am täglichen Brot schneller bemerkte als auf jedem anderen Gebiet.

Römische Brotsorten, *alten Brotformen nachgebacken*

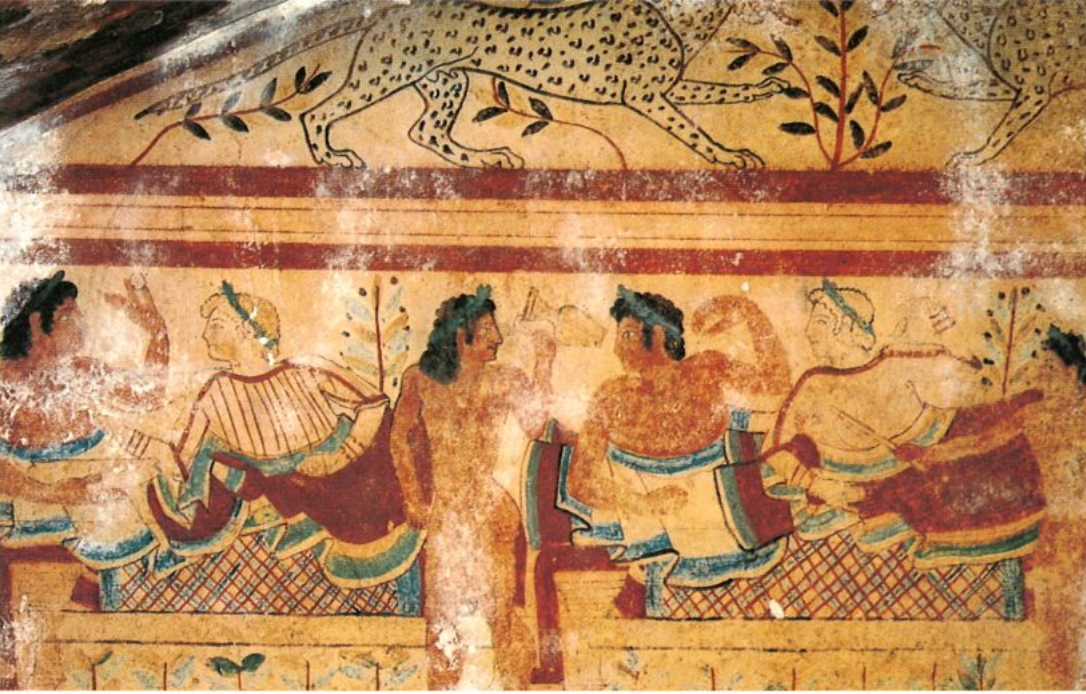
Der amerikanische Arzt Dr. Sylvester Graham ist in einer Zeit geboren worden, als die neuen Getreidemühlen von Oliver Evans ihren Siegeszug auf dem amerikanischen Kontinent antraten. Als Graham sich hinsetzte, um aufzuschreiben, was er von dem neuen Brot aus feingemahlenem Mehl hielt, war er ein erfahrener Arzt. Der Titel seiner kleinen Broschüre lautete: »Treatise of Bread and Bread-Making« und erschien 1837 in Boston. Seine These war, daß das Brot der Neuzeit ungesund sei, weil ihm wesentliche Stoffe fehlten, und daß man es deshalb durch ein »Gesundheitsbrot« ersetzen müsse. Zunächst blieben seine Erkenntnisse ohne jede Wirkung, weil sie unbequem waren und weil man andere Sorgen hatte. Im Jahre 1830 hatten aber zwei Schweizer, Müller und Sulzberger, ein Walzensystem aus Stahl- und Porzellanwalzen erfunden, mit dem man die Weizenkeime besser mahlen konnte als zuvor. Mit diesen Walzen gelang es, die Schalen des Weizenkorns aufzubrechen, den Keim und alles, was sonst zur Kleie gehörte, zu vermahlen und ein reineres Mehl herzustellen. Früher hatten der rasch faulende Keim und die feuchte Kleie diese Reinheit beeinträchtigt, so daß das Mehl schneller verdarb. Das neue, sogenannte »ungarische« oder »Schweizer« Verfahren revolutionierte die Mühlenindustrie der achtziger Jahre, und man lernte überall auf der Welt, ein Weizenmehl ohne Kleie und Schrot zu erzeugen. In Amerika hatte man inzwischen die Wasserkräfte des Niagarafalles erschlossen, und die Mühlenindustrie nutzte mit ihren Maschinen diesen Energieverbund: Das Land wurde mit Massen von reinem Weizenmehl versorgt, und nun dauerte es nur noch ein Menschenalter, bis man sich der Weisheiten des Mr. Graham entsann und begriff, daß man nicht ungestraft alle Kleie und alle Stärke, alle Keime und alle Vitamine aus dem Mehl entfernen durfte.

Das Schlagwort für diese Einsicht hieß »Gesundheit«, und es bezeichnete einen Wandel der Mentalität. Jedermann wollte neuerdings so alt wie möglich werden und so gesund wie möglich bleiben, das Leben wurde nicht als Geschenk unerforschlicher Ratschlüsse, sondern als technische Aufgabe verstanden, die es zu meistern galt. Was gesund war, war gut, also mied man, was ungesund war, und die fixe Idee der Gesundheit und Natürlichkeit begann die Gemüter zu beherrschen. Was die technische Entwicklung an Erleichterungen gebracht hatte, welche unglaublichen Leistungen an Versorgung und Produktion sie vollbracht hatte, wollte niemand mehr wissen, denn man war nicht bereit, den Preis für den technischen Fortschritt zu zahlen. Man wollte beides, die von körperlicher Arbeit befreite Existenz des technischen Zeitalters und die kräftige, körperliche Gesundheit einer guten, alten Zeit. Das Mißtrauen gegen die Maschinenwelt artikulierte sich in geschickten Parolen, deren Grunderkenntnis richtig war und der des alten Graham entsprach: Das von Steinen gemahlene Mehl sei gesünder als das, das aus stählernen Walzen kommt! Aus dieser Situation gab es zwei Auswege: Entweder verbesserte man das moderne Brot, oder man kehrte zum alten guten Bauernbrot zurück. Der Mensch scheut Entscheidungen und meidet zwingende Alternativen, wo er kann; er tat auch hier das eine, ohne das andere zu lassen. Dem Mehl der Mühlenindustrie werden pulverisierte Magermilch und Weizenkeime zugesetzt, die Hefe wird mit Vitaminen »geimpft«, und der Teig enthält heute sogar mineralische Salze, das ist die Antwort der Industrie. Die Fanatiker der Gesundheit haben indes-

Ein fürstliches Gastmahl. *Die Gäste saßen nur an einer Seite der Tafel, damit die Pagen von der anderen herantreten und unbehindert Speisen auftragen konnten. Miniatur um 1300. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

sen dafür gesorgt, daß es steingemahlenes Mehl und Steinofenbrote, Brote ohne Sauerteig und Brote aus naturgedüngtem Getreide gibt. Während die Weltbevölkerung wächst und die Frage nach dem täglichen Brot zum Alptraum der Politiker wird, ist die Schlacht zwischen »Vollkornbrot« und »künstlichem« Weißbrot noch lange nicht zu Ende, weil sie längst eine Schlacht von Interessengruppen auf einem gemeinsamen Markt geworden ist. Der Verbraucher hat den Vorteil, er kann zwischen zahllosen Sorten der modernen Industrieproduktion wählen, und er tut dies weit bewußter als er sich des Ursprungs der Formen erinnert.

Schon als das Brot noch etwas ganz Neues und das Backen ein unerhört aufregender, ja unheimlicher Prozeß war, hat man aus dem Teig etwas geformt, das nicht nur ein Brotlaib war. Neben der Neugier gehört wohl auch der Spieltrieb zu den Eigenschaften, die im Wesen des Menschen am tiefsten verankert sind. Es ist ganz unvorstellbar, daß Menschen über Jahrtausende hinweg eine Materie wie den Teig benutzt hätten, ohne seine Möglichkeiten spielerisch auszuprobieren. Die Neugier ist die Mutter des Fortschritts, und so formten die Ägypter aus dem Teig Kegel und Kisten, schachtelförmige und dreieckige Brote, also einfache Formen, aber auch die ersten »Gebildbrote«, nämlich Fische und Vögel, Zöpfe und Pyramiden. Diese Gebilde haben eine tiefere Bedeutung gehabt als die Ratten aus Brot, wie sie die Bäcker in Hameln backen, weil ihnen die Rattenfängersage einen Markt schafft.



Etruskisches Festgelage *aus dem Grab der Leoparden in Tarquinia, 1. Hälfte 5. Jh. v. Chr. Die etruskische und später die römische Küche können ihre Verwandtschaft mit der griechischen nicht verleugnen.*

Die Volkskundler haben die Thesen aufgestellt, daß die uralten Gebildbrote der Sumerer und Ägypter, Griechen und Römer ein Ersatz gewesen wären für das Tieropfer oder auch für das Opfer der eigenen Haare. Daher der Zopf, eine Nachbildung des Frauenhaares, daher auch das Hörnchen als Opfer für die Mondgöttin Selene (griechisch: Mond). Man habe, so heißt es, während einer Belagerung keine Tiere für Opfer verschwenden wollen und daher Tiere aus Brot geopfert, ebenso hätte der Arme zu solchem »Ersatz« gegriffen. Diese Ansicht, so einleuchtend sie klingt, scheint überholt, denn nie hat man Brote in Menschengestalt gefunden. Einig sind sich die Wissenschaftler, daß es sich um kultische Symbolik handelte, um eine Brotgabe, die in ihrer Gestalt eine Art »mana«, eine magische Kraft übertrug, aber nicht um einen Opferersatz. Auch über das Alter der Gebildbrote herrscht Übereinstimmung. Die Drachen- und Schlangenformen, die sich lückenlos bis in die heutigen Zöpfe fortsetzen, stammen aus dem alten Sumer, die Kreuz- und Rosettenbrote sind frühägyptisch. Die Pfefferkuchenherzen einer Kirmesbude dürften ebenfalls auf uralten Liebeszauber zurückgehen, wie die »Hörnchen« auf den Mondkult für die Mondgöttin oder auf Artemis, die Göttin der Fruchtbarkeit. In den Alpen wurden noch vor einiger Zeit Reiterformen gebacken, sie werden von den Volkskundlern als Erinnerung an die alten, heidnischen Reitergottheiten gedeutet. Für den Laien mag es phantastisch klingen, daß die einfachen Brotformen mit so vielen Bedeutungen beladen sind, doch werden gerade in unbeachteten

Lebensäußerungen uralte Erinnerungen bewahrt. Bei Kinderliedern und Kinderspielen läßt sich eine ähnliche Beharrlichkeit feststellen, die in verstümmelter Form allerlei Bräuche und Formen noch aus heidnischer Vorzeit überliefert.

In der römischen Kaiserzeit haben die römischen Bäcker dem Kunden mehr Varianten angeboten, als dies heute der Fall ist. Bei den Formen ließ man sich allerlei einfallen wie heute beim Kuchenbacken: Bei Verlobungen oder Hochzeiten wurden Ringe aus Brot gebacken, beim Besuch eines Literaten Brote in Leierform. Man variierte aber das Brot nicht nur in den Formen. Aus antiken Quellen wissen wir, daß die römischen Bäcker die Brote mit Mohn, Anis, Sellerie und Fenchel würzten oder verzierten. Man schmierte zum Beispiel das Brot mit einem rohen Ei ein und schmückte dann seine Oberfläche mit Mohnkörnern, mit Sellerie, Kümmel, Pfeffer oder Fenchel, mit Reis oder Mandeln, Lorbeerblättern oder Käse. Einige Brotsorten briet man am Spieß wie ein Lamm, andere buk man in Formen. Beliebt war das »Brot der Parther«, dessen Teig man lange im Wasser aufquellen ließ und dann verbuk. Wenn das Brot gelungen war, mußte es leichter als Wasser sein und durfte nicht untergehen. Das römische Rosinenbrot wurde aus Gries in Formen gebacken, die man beim Servieren zerschlug, und das Heeresbrot bestand aus harten, trockenen Plättchen und war offensichtlich kein gesäuertes Brot.

In den germanischen Provinzen Roms war das Brot schon lange vor der Eroberung bekannt. Das deutsche Wort Laib stammt vom Gotischen »klaifs«, dem altnordischen »kleifr« ab. Im Althochdeutschen ist daraus »kleip« oder auch »leip« geworden. Man kann an der Wortform aber erkennen, daß das Brot aus dem germanischen Sprachraum nach Osten vorgedrungen ist. Das polnische Wort »chléb« und das russische »chlyeb« sind aus dem indo-germanischen Wortstamm abgeleitet wie das lettische »klaips«. Um noch ein wenig Sprachforschung zu treiben: im Altenglischen hieß die Hausherrin eines großen Hausstandes »Brotkneterin«, der Hausherr hieß auch der »Brotherr«, altenglisch »hlâford«. Es ist denkbar, daß sich aus diesem Wort das englische »lord« gebildet hat.

Es gab in den nordischen Ländern drei verschiedene Brotsorten, wie dies die Edda überliefert. Da heißt es bei einer Knechtshochzeit »Grobes Brot brachte Edda / Hartes, Schweres / Von Spelzen voll«. Bei einer sozial höherstehenden Bauernhochzeit ist von einem besseren Brot die Rede: »Lockeres Brot brachte Anna, Käse und Butter«, und bei der Hochzeit eines Jarl, eines königlichen Statthalters, wird das beste Brot aufgetischt: »Dünne Brote / Brachte sie dann / Lichte aus Weizen legt sie aufs Tuch.« Semmel, Schrippen oder die sogenannten Kaiserwecken hat es erst seit dem 11. Jahrhundert gegeben, und die alten Brotsorten haben bis auf den heutigen Tag nebeneinander existiert. So wundert es nicht, daß in der Schweiz und in Frankreich noch Brote gebacken werden, deren Ursprünge bis auf die Steinzeit zurückgehen, und daß in Deutschland ein Brot aus der germanischen Urzeit ein Spezialartikel geworden ist. Im Tessin gibt es noch heute einen Brotfladen, der zu einem Drittel aus Kastanienmehl und zu zwei Dritteln aus Roggenmehl besteht. Der Teig wird mit Milch angerührt und das Brot auf einer steinernen Backplatte gebacken wie die ungesäuerten Brote der alten Israeliten. Man möchte annehmen, daß es sich bei diesem nur den räto-romanischen Bauern bekannten Brot um ein Überbleibsel aus der »Pfahlbauzeit« handelt, die bekanntlich nicht auf Pfählen im

See, sondern auf dem Land stattfand. In der Schweiz gibt es neben Kränzen und Fastenwähen, Frundbroten mit Christussymbolen und Entlebucher Göttizöpfen, sprich Patenbroten, noch die ebenfalls alte Form des Ringbrotes. Solche Ringbrote, in Puschlav »Brascidela« geheißen, kennt man auch aus dem nordischen Kulturkreis. Die Seefahrer, die Lofotenfischer und Walfänger, nahmen sie mit aufs Schiff und trockneten sie auf Leinen oder Latten, damit sie möglichst leicht wurden – ein erster Versuch, Trockenbrot herzustellen, den Vorläufer des bekannten Schiffszwiebacks.

Der deutsche Spezialartikel in Sachen Brot ist das alte germanische »Derbbrot«. Wie der schwarze Laib aus Westfalen zu seinem Namen gekommen ist, hat zu allerlei amüsanten, aber falschen Anekdoten Anlaß gegeben. Das Wort »Pumpernickel« ist zwar ebenfalls alt, so alt wie das westfälische Brot gewiß, aber es bedeutet »Teufel«. In hessischen Prozeßakten über das Hexenwesen findet sich aus den Jahren 1562–1633 mehrfach das Wort »Pompernickel« für den Teufel, und mit Sicherheit ist es noch Anfang des 17. Jahrhunderts, also kurz vor dem Dreißigjährigen Krieg, nicht für Brot gebraucht worden. Erst Grimmelshausen hat in seinem Simplizissimus von dem gräßlichen »Pumpernickel«, von Brot geredet, dem westfälischen Schwarzbrot aus Roggen. Seitdem wird die Bezeichnung nur noch für das Brot gebraucht. Später erklärt man den Namen mit dem Ausspruch eines französischen Soldaten, der staunend ausgerufen haben soll, dies Brot sei »bon pour Nikel« – was recht unwahrscheinlich ist. Erwähnt wird das Brot schon in einer Schilderung, die der nachmalige Papst Pius II. (1459–1464) über Westfalen verfaßt hat, enthalten in seinem Werk »Europa«. Die Herstellungsweise hat sich im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert. Als man im vorigen Jahrhundert den schweren Teig aus Roggenmehl mit der Hand zu kneten begann, haben gleichzeitig sechs Personen, westfälische Landleute, zwei bis drei Stunden eine einzige Backmulde voll Teig durchgewalkt. Ursprünglich ist der Teig für den Pumpernickel mit den Füßen geknetet worden wie bei den Ägyptern, und so mahnte denn die Bäuerin am Tage vor dem Backfest den Großknecht, er möge sich nur ja die Füße waschen.

Römische Kuchenform *aus Kupfer, gefunden in Rheinzabern, 3. Jh. n. Chr. Historisches Museum der Pfalz, Speyer*

Wes Brot ich ess . . .

Einige Wahrheiten, die sich aus dem menschlichen Zusammenleben ergeben, werden immer wieder neu formuliert, weil sich die Situationen wiederholen, denen der Mensch diese Einsicht verdankt. Wie sich ein hungriger Mensch verhält, wie der Fremde vom Einheimischen behandelt wird, wie Menschen sich selbst belügen oder andere täuschen, wie schwach und wie stark sie sind, wird immer wieder neu erlebt und neu ausgesprochen, in verschiedenen Zeiten und von verschiedenen Völkern, und im Sprichwort weitergereicht. An einem so einfachen Beispiel wie dem Brot, das seit einigen tausend Jahren das Denken der »Brotvölker« im Gegensatz zu den Reisvölkern beherrscht, wird erkennbar, wie die knappe Formel des Sprichworts, besser: der Spruchweisheit, stets zum einfachen und einprägsamen

Krebsessen. *Miniatur aus dem Hausbuch der Cerruti, 14. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Wien*

Festtafel des Duc de Berry. *Rechts auf dem Tisch stehend das sogenannte »Gewürzschiff«, in dem Salz aufbewahrt wurde, ein im Mittelalter äußerst kostbares Gewürz. Miniatur aus Très Riches Heures, Pol de Limbourg, um 1420. Musée Condé, Chantilly*

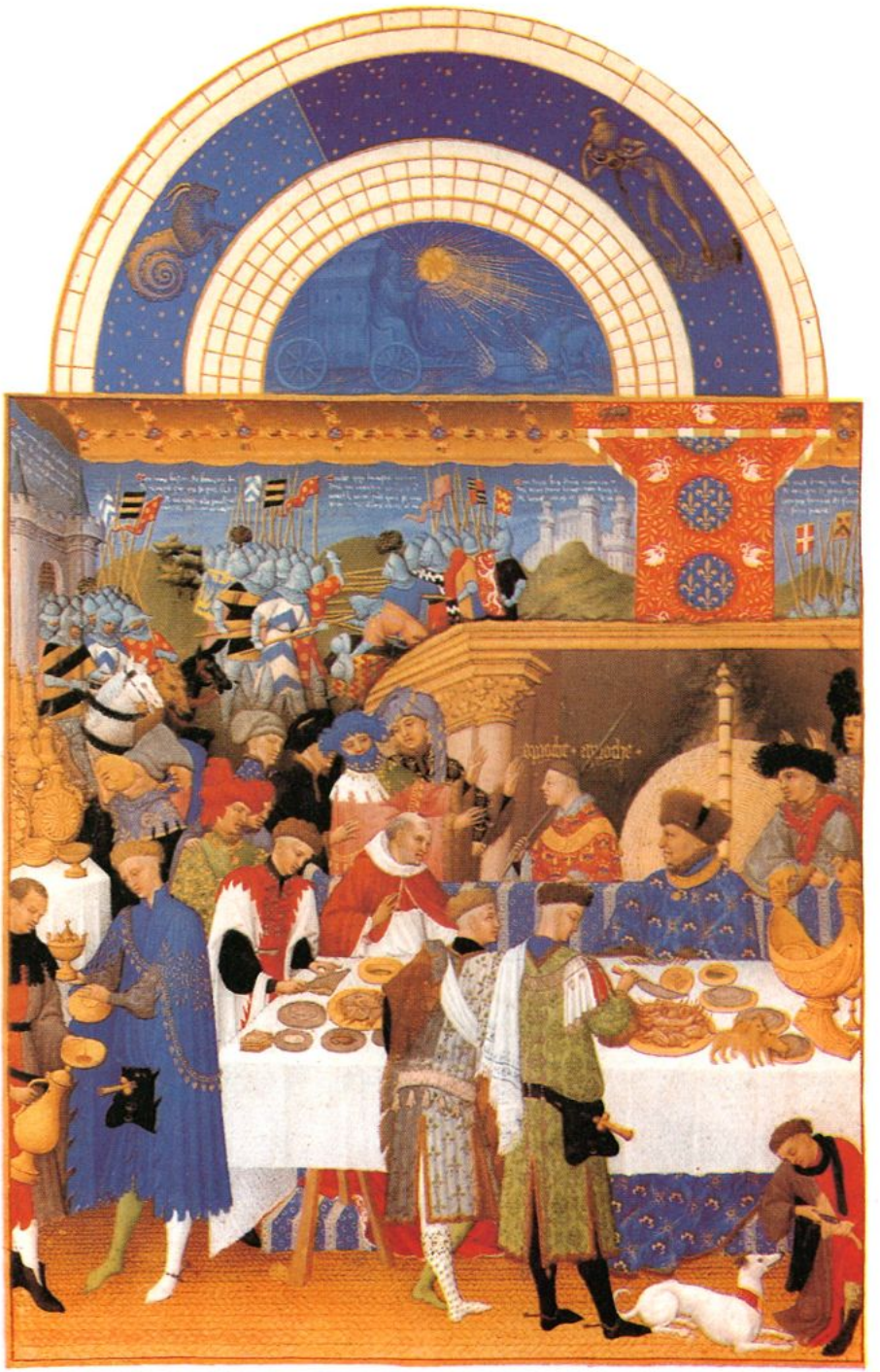


Bild greift. Aus dem Alten Reich stammt das ägyptische Wort »Gib Brot dem, der kein Feld hat, damit du einen schönen Namen bekommst für die Ewigkeit«. Die Barmherzigkeit hat noch nicht die Unbedingtheit der christlichen Forderungen und ist naiv an den eigenen Vorteil geknüpft, aber der Satz zeigt doch, daß die Kluft zwischen dem armen und dem wohlhabenden Mann als Aufgabe gesehen wurde. Auch heute hält man ja an dem Gedanken fest, daß Eigentum gegenüber der Allgemeinheit verpflichte, und nichts anderes sagt mit Anmut das ägyptische Sprichwort.

Noch heute heißt es, jemand sei »brotlos« geworden, wenn er seinen Arbeitsplatz verliert, obwohl kaum jemand in einem modernen Industriestaat verhungern wird. Mit der wirklichen Brotlosigkeit, mit dem Hunger beschäftigen sich viele Spruchweisheiten. Ein arabisches Sprichwort sagt zum Beispiel: »Ohne Brot zollt man Allah keine Verehrung« und bezeichnet damit die Grenzen menschlicher Belastbarkeit und die Grenzen des Glaubens. In Rußland sagt man »Ein Tag ohne Brot ist lang« – eine Binsenwahrheit, die jeder Hungrige kennt. Ein wenig zu fröhlich und zuversichtlich klingt das deutsche »Mit Wasser und Brot kommt man durch alle Not«, hier findet die Mentalität des unverzagten Fleißes, des eifrigen und frommen Leistungsstrebens ihren optimistischen Ausdruck. Daß uns Wasser und Brot an den Strafvollzug erinnern und sich als Formel für den Freiheitsentzug tiefer eingeprägt haben, dürfte eine deutsche Eigentümlichkeit sein. Ebenfalls deutschen Ursprunges ist »Fehlt das Brot im Haus, zieht der Friede aus«, eine Erkenntnis, die sich mühelos in die Gegenwart übertragen läßt, wenn man statt Brot das Geld setzt. Viele alte Sprichwörter befassen sich mit dem »vorgegessenen« Brot. Man erkennt das Bild des arbeitenden Menschen, der ein Stück Brot als Vesperbrot, als Brotzeit – noch heute ist das Wort in Bayern üblich – mit auf das Feld, in den Wald oder auf die Baustelle nimmt. Man sieht die Familie, bei der die Brotlaibe für die Woche abgezählt sind, und an deren Herd »Schmalhans« Küchenmeister ist. Wer hier nicht die Charakterstärke aufbringt, sich die vorzeitige Wunscherfüllung zu versagen, wird die Folgen zu tragen haben: »Vorgegessen Brot bringt Not.«

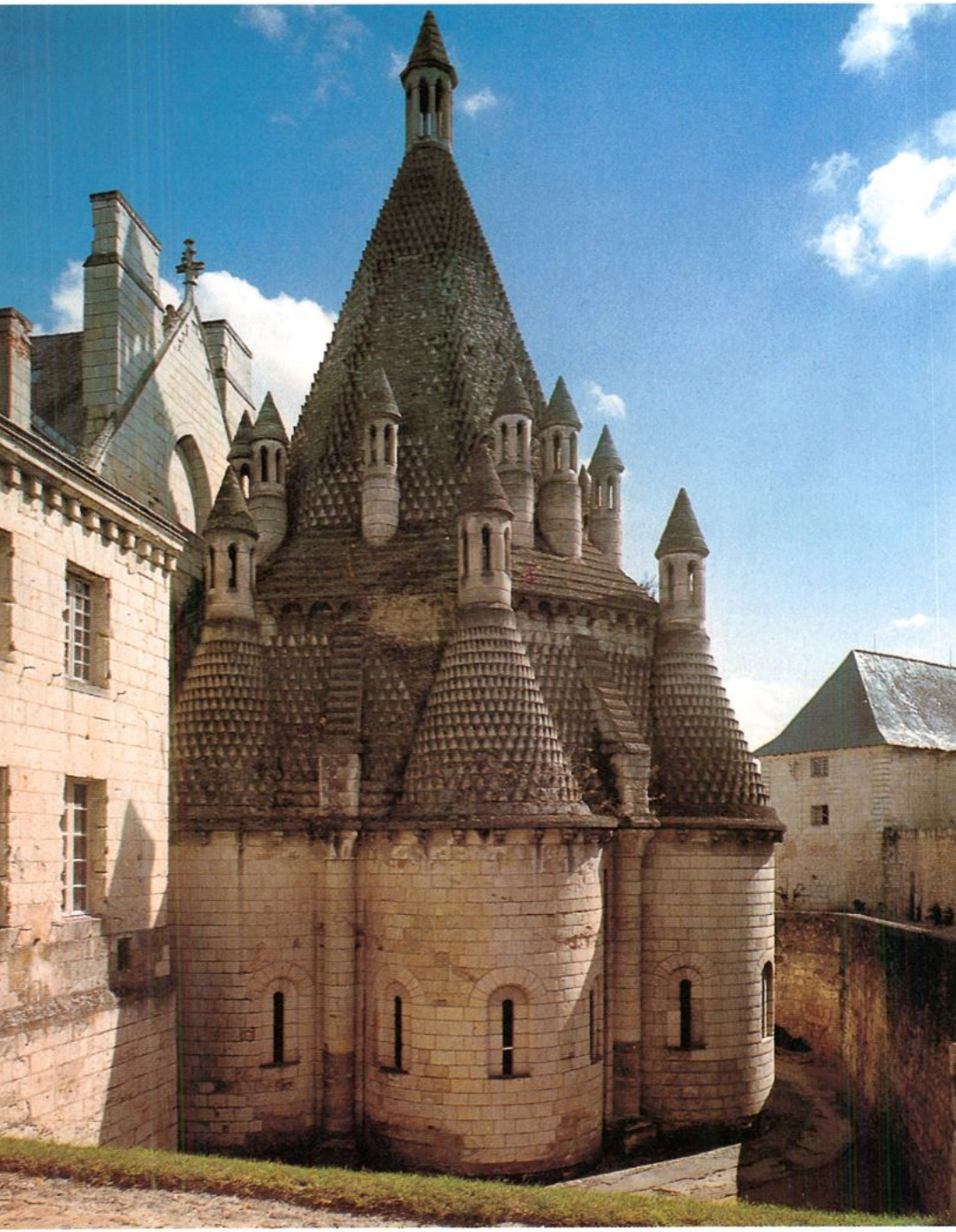
Brotschneidebrett
aus Südtirol, wie es seit Jahrhunderten zum Zerkleinern von Fladenbrot verwendet wird.
Deutsches Brotmuseum, Ulm

Maisbrot *war das Grundnahrungsmittel der Indios. Hier sitzen ein Indianer und seine Frau vor einem Korb mit Maiskörnern. Stich von Merian aus »Historia Americae«, 1634. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

Aus Polen stammt die Redensart »Gegessen Brot ist schwer zu verdienen«. Das ist der Stoßseufzer eines Mannes, der beim Händler oder Wirt in der Kreide steht oder auf andere Weise abhängig ist, und enthält eine Erfahrung, die jeder kennt, der »auf Vorschuß« gelebt hat und sich später einschränken muß. Die Abhängigkeit vom Brotherrn ist in Deutschland, Holland und Rußland ganz ähnlich ausgedrückt: »Wes Brot ich ess, des Lied ich sing« sagt der Deutsche, der Russe meint: »Wessen Brot man ißt, dessen Wort man spricht«.

Im Neugriechischen findet sich eine Erkenntnis, die nirgend sonst ausgesprochen ist: »Wer kein Brot backen will, der braucht fünf Monate zum Mehlsieben.« Man kann die psychologische Situation eines Menschen, der etwas vor sich herschiebt und dafür Gründe anführt, kaum trefflicher ausdrücken. Die Bitterkeit des Fremden, der am Tisch nur geduldet ist, haben die Schweizer und Rätoromanen ausgesprochen, wenn sie sagen »Das Brot der anderen hat sieben Krusten«. Auch hier findet die Erkenntnis keine knappere Formel als den Hinweis aufs Brot.

Zu den Brotvölkern gehören auch die Indios, die aus Mais Fladen buken, die Tortillas; auch hier ist das Brot Grundnahrung und Wohltat zugleich, obwohl das Maisbrot andersartig ist, kein gesäuertes Brot wie unser Weizenbrot. Ein altmexikanisches Sprichwort umschreibt das so: »Gib deinem Manne Wasser für seine Hände und backe Brot für seine Familie.« Es ist das einzige Sprichwort, das die



Frau anspricht, und es beschreibt unabsichtlich die sklavische Situation der Frau. Es ist, als stände sie außerhalb der Familie, als sei sie nichts als Magd und Gebärerin für den Mann, und als wolle die Redensart der Frau mit einem Hinweis helfen: So muß sie es machen, wenn sie in Frieden mit dem Mann leben will.

Die Idee einer ausgleichenden Gerechtigkeit, nur umgekehrt, steckt in dem Satz »Wer Brot gibt, findet Brot«, und man geht davon aus, daß eine gute Tat das Gute nach sich ziehe wie das Böse seine Strafe. Eine kaum deutbare, mythische Scheu schließlich steckt in der italienischen Redensart »Brot hat Verstand«. Hier ist die Nähe zu spüren zum Gottesbrot, zum Lebensbrot, zum Leib Christi und zu allen Mysterien, die der abendländische Mensch mit dem Brot verbindet.

Das Bild wäre unvollständig, wenn man nicht über die Grenzen dieses »Brotreiches« hinaussehen würde. Auch hier liefert ein Sprichwort die Erkenntnis in unübertrefflicher Kürze: »Wo der Reistopf kocht, wird kein Brot gegessen«. Auch der Reis ist »tägliches Brot« im allgemeinen Sinn, und im Chinesischen sind die Schriftsymbole für »Reis« und »Nahrung« identisch wie im alten Ägypten die Hieroglyphen für »Mahlzeit« mit Brot und Bier. In Ägypten hat man die Menschen mit Brot bezahlt, in China mit Reis, und so sagt der Chinese vollkommen mit Recht, er arbeite für seinen täglichen Reis. Wenn auch seine Einstellung zum Reis nicht metaphysischer Art ist wie bei uns die Beziehung zum Korn und Brot, so hat sich doch auch in Ostasien zu dem Grundnahrungsmittel eine tiefere seelische Beziehung gebildet. Ein chinesischer Dichter, Po-Chu-I (772–846), hat über dieses »Reisgefühl« ein Gedicht geschrieben, das in der Nachdichtung lautet: »Hoch auf den Bergen erkenne ich die Enge des menschlichen Daseins. In die Ferne spähend fange ich an, die Kleinheit der irdischen Welt zu verstehen. Ich wende mich ab und eile heim – zurück zu Hof und Markt, ein einzelnes Reiskorn, das fällt – in die große Scheuer.«

Die andere Hälfte der Menschheit lebt vom Reis, und mit Reis haben die Menschen ähnlich gespielt wie mit dem Brot. So berichten Reisende, sie hätten in Japan den heiligen Berg Fujiyama aus Reis vorgesetzt bekommen, dessen grüne Abhänge und schneeweiße Gipfel mit Pflanzenfarben naturgetreu wiedergegeben waren. Es kostete seit jeher große Mühe, ein Reisfeld zu bebauen, so wurden schon die Kinder zur Achtung vor dem Reis erzogen, wie wir zur Achtung vor dem Brot. Man sagt zum Beispiel Kindern, die ihren Reis nicht aufessen wollen, ihr künftiger Ehepartner würde für jedes in der Schüssel zurückgelassene Reiskorn eine Pockennarbe tragen. Das muß in Ländern, in denen die Pocken eine gefürchtete Seuche waren, so wirksam gewesen sein wie in Europa die Drohung mit Hunnen und Tataren.

Wenn jemand in China eine Schale mit Reis umstößt, so bedeutet das Unglück, und wenn man jemanden tödlich beleidigen und ihm sein »Gesicht nehmen will«, schüttet man seine Eßschale mit Reis auf den Boden, nichts kann kränkender sein.

Romanische Küche *im Kloster Fontevrault, Frankreich.*
Die kleinen Türmchen sind Abzüge im riesigen Küchengewölbe.

Eine solche Schale enthält als tägliche Nahrung übrigens nicht nur die berühmte Handvoll Reis, sondern immer auch eine Portion Gemüse, mag sie auch noch so winzig sein, und vielleicht sogar eine Portion Fleisch oder Fisch. Nur bei äußerster Armut bleibt nichts als der blanke Reis.

Wer in Ostasien seine Stellung kündigt, »zerbricht die Reisschale«, und wie der Fisch mit seinen riesigen Schwärmen gilt der Reis als Symbol der Fruchtbarkeit und des Lebens. So werden Reiskörner geopfert wie in unserem Kulturkreis Ähren und Korn, und die in Amerika vorkommende Sitte, Hochzeitspaare mit Reis zu bewerfen, stammt aus dem Fernen Osten.

Wenn man vergleicht, wie die Menschen verschiedener Rassen und Kulturen sich mit ihrem Grundnahrungsmittel auseinandergesetzt haben, fällt einem auf, wie austauschbar bei aller Verschiedenheit die Verhaltensmuster sind, und wie ähnlich die Mentalitäten in diesem Punkt. Wenn man die Probe aufs Exempel machen will, braucht man bei den Sprichwörtern nur statt »Brot« das Wort »Reis« einzusetzen und wird erkennen, daß das Bewußtsein von Hunger und Sättigung keine Unterschiede der Rasse und der Hautfarbe kennt: Hunger tut jedem weh, und auch in Asien ist »ein Tag ohne Reis« lang.

Tafelfreuden im Wandel der Zeit

Langschwein und Feigenblatt
An der Tafel des Trimalchio
Die Ritter aßen Stockfisch
Ritterschwur beim Pfauen
Trüffelburgen und Skelette
Großmeister der Küche
Wildschwein, Marzipan und Grütze
Physiologie des Geschmackes oder Geist der Kochkunst
Von Besteck und Tischzucht
Ein unmögliches Menü
Kühltechnik und Konserve

Langschwein und Feigenblatt

Man weiß nicht, wann die Menschen angefangen haben, ihre Speisen zu kochen. Bevor es Töpfe aus gebranntem Ton oder aus Metall gab, hat man vermutlich so gekocht, wie dies heute noch die Ureinwohner in Nordaustralien tun: Sie erhitzen Steine im Feuer und werfen sie dann in das Gefäß, in dem sich das Wasser befindet. Dieses Verfahren ermöglicht dem Menschen, Wasser auch dann zum Sieden zu bringen, wenn das Kochgefäß nicht feuerfest ist. So haben die Indios in Peru schon seit 3000 v. Chr. erhitzte Kieselsteine in Behälter aus Flaschenkürbis oder aus Fellen versenkt, um Wasser zu kochen. Das sogenannte »Steinkochen« kommt auch in Ostbrasilien, Nordamerika und in der Südsee vor, ohne daß man weiß, ob sich die Kenntnis dieser Methode von einem Punkt aus verbreitet hat oder ob sie bis in die frühen Epochen der Menschheitsgeschichte zurückreicht.

Ebensowenig weiß man, aus welchem Grund denn eigentlich der Mensch das Kochen »erfunden« hat. Es mögen, wie bei allen Veränderungen der Nahrung, magisch-kultische Gesichtspunkte im Spiel gewesen sein, aber sie sind nicht mehr rekonstruierbar. Die Indios in Peru kennen noch heute eine uralte Methode, mit Steinen zu »backen«, die schon angewandt wurde, als man noch nicht einmal geflochtene Gefäße kannte. Sie gruben ein Loch in die Erde und füllten es mit Steinen und viel trockenem Holz. Sobald das Holz verbrannt war, konnte man auf den heißen Steinen dieser Kochgrube jede Speise dünsten und backen, wenn man sie nur fest genug zudeckte. In Mexiko wird das Kochen auf Steinen »barbacoa« genannt, vermutlich ist das englische Wort »barbecue« davon abgeleitet. Auch auf den Südseeinseln und in Südasien benutzt man solche Erdöfen oder Kochgruben.

Ein praktischer Grund für das Kochen von Fleisch ergibt sich, wenn man die ägyptischen Berichte und Darstellungen zu Rate zieht. Die ägyptische Speisekarte war reichhaltig, jedenfalls die des Pharaos, und man bereitete am Hof Hammel und Rind, Schwein und Wild zu. Die Tiere wurden bereits ausgenommen und gehäutet angeliefert, in der Küche erfolgte nur die Zubereitung der Speisen. Einer der Tempelfriese zeigt einen Koch, der verschiedene Stücke Fleisch in einen enormen Kochkessel füllt. Sein Gehilfe ist gerade im Begriff, zusätzlich eine Ente in den Topf zu werfen. Diese Zubereitung war notwendig, weil die Ägypter schon um 3000 v. Chr. in der Lage waren, Fisch und Fleisch zu konservieren. Der Fisch wurde geschuppt und geteilt, man nahm die Rückengräte heraus und trocknete die Stücke an der Sonne. Ebenso wurde das Fleisch in Streifen geschnitten und getrocknet. Man hat in den Grabstätten Gänse und Enten gefunden, die luftgetrocknet und außerdem mit Salz konserviert waren. Offenbar hat man grundsätzlich jedes Fleisch, das nicht sofort gebraten wurde, eingepökelt. Es ist deshalb wahrscheinlich, daß das Kochen aus dem Wunsch entstanden ist, dem Fleisch das Wasser zurückzugeben und ihm zugleich das Salz zu entziehen.

Auffallend erscheint es, daß zwar viele Nahrungsmittel mit Tabus belegt sind, daß aber kein Volk der Erde das Kochen selbst mit einem Tabu belegt hat – offenbar ist diese Tätigkeit eine der wenigen, die von jedem Menschen ohne Ausnahme toleriert wird: Wer kocht, sündigt nicht. Zum Kochen im weiteren Sinne gehören

Fischebraten *am offenen Feuer bei den Indios. Stich aus Merians »Historia Americae«, 1634. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

alle Tätigkeiten, die der Zubereitung der Nahrung dienen, also auch das Dünsten und Rösten, das Schälen und Stampfen, das Enthülsen und Entbittern von Kernen oder Früchten, und schließlich auch das Braten und Grillen, dessen Entstehung sich am leichtesten vorstellen läßt.

Charles Lamb, ein englischer Essayist des 18. Jahrhunderts, hat sich zu der Frage, wie das Grillen entstanden sein könnte, eine hübsche Geschichte einfallen lassen, die freilich keinerlei Anspruch auf historische Authentizität erheben kann. Im alten China aß man seit Jahrhunderten rohes Fleisch, wie dies übrigens noch heute die Eskimos tun. Eines Tages ließ ein Schweinehirte seinen Sohn allein im Haus und befahl ihm, auf einen Wurf neugeborener Ferkel aufzupassen, den er gerade der Muttersau weggenommen hatte. Der Junge spielte aus Langeweile mit dem Feuer, und ehe er sichs versah, stand die trockene Bambushütte in hellen Flammen, so daß er sich kaum ins Freie retten konnte. Die Schweinchen starben eines elenden Todes. Verzweifelt hockte der Junge vor dem glosenden Trümmerhaufen und wühlte in der Asche, als er plötzlich auf etwas verkohltes Fleisch stieß. Er verbrannte sich die Finger, steckte sie erschrocken in den Mund, und siehe, es schmeckte ihm köstlich. Er probierte nochmals mit den Fingern, und es schmeckte ihm noch besser. Als der Vater zurückkam, sah er den Sohn vor dem Trümmerhaufen der Hütte sitzen und große Stücke dampfenden Fleisches schmausen. Natürlich war der Vater entsetzt, denn soviel er wußte, hatte noch nie ein Mensch verbranntes Fleisch gegessen, weil dies gewiß schädlich war, und er schalt den Jun-

Modell eines ägyptischen Küchenbootes,
gefunden im Grab des Meket-Re in Theben,
um 2000 v. Chr. Metropolitan Museum of Art, New York

gen aus. Aber der Sohn überredete seinen Vater, nur einen ganz kleinen Bissen zu versuchen, und der Vater war sofort bekehrt. Wann immer danach der Schweinehirt und sein Sohn ein Schwein ergattern konnten, sperrten sie es in eine Hütte ein, brannten sie nieder und feierten ein Fest. So etwas ließ sich nicht geheimhalten, und die empörten Nachbarn drohten, ihnen alle Knochen im Leibe zu zerschlagen, wenn sie noch ein einziges Mal eine Hütte niederbrennen würden. Aber auch sie konnten dem Duft nicht widerstehen, sie probierten, und auch sie fanden den Geschmack von gebratenem Schweinefleisch unerhört köstlich. So verbreitete sich die Sitte immer weiter, bis überall im Reich der Mitte vom Norden bis zum Süden, vom Osten bis zum Westen die Häuser und Hütten niedergebrannt wurden. Endlich erfand ein Genie eine einfachere und billigere Art, ein Schwein zu braten, und von nun an benutzten die Menschen den Spieß. Heutzutage ist die Sitte, Tiere am Spieß zu braten, selbst in Europa bekanntlich weit verbreitet, und man braucht fast nie mehr ein Haus abzubrennen, um einen ganzen Ochsen zu grillen.

Eine prähistorische Methode, die Nahrung zu garen, ist das Schmoren, wie es noch bis vor kurzer Zeit auch bei den Kannibalen der Südsee sehr beliebt war. Wenn die Maori einen europäischen Seemann als »Langschwein« verspeisen wollten, erschlugen sie ihn, schlachteten ihn und steckten ihn in eine Kochgrube. Auch in den Urwäldern Südamerikas benutzten einige Stämme solche Kochgruben. Sie werden mit erhitzten Steinen oder mit Glut geheizt. Der Kochvorgang selbst ist einfach: Die Fleischstücke, Fische, Wurzeln oder Knollen werden in die Grube gelegt, dann mit Erde und Asche bedeckt und geschmort. Man hat solche Koch- oder Backgruben in den ältesten Kulturschichten gefunden und auf rund 500 000 v. Chr. datiert.

Zur Zeit der Sumerer und Ägypter, also in der ältesten geschichtlichen Zeit, ist das Kochen jedenfalls bereits eine selbstverständlich gehandhabte Methode. Die Sumerer haben zum Beispiel grundsätzlich alles Gemüse und alle pflanzlichen Nahrungsmittel in Wasser gekocht, aus dem dritten vorchristlichen Jahrtausend

gibt es eine Bratpfanne, die darauf schließen läßt, daß man bereits in Öl buk, und man verzehrte das Fleisch gebraten, im Topf gekocht, aber auch gegrillt. Schon damals verbrauchte man in der königlichen Küche außer dem Salz zahlreiche Gewürze und Kräuter sowie größere Mengen Öl. Leider gibt es in den keilschriftlichen Aufzeichnungen aus dem Palast des Königs in Mari nur Mengenlisten, keine Rezepte. Auch die Ägypter haben keine schriftlichen Abhandlungen über ihre Kochkunst hinterlassen. Man kennt nur das, was auf den Abbildungen der Tempel zu sehen ist, also die Art ihrer Nahrung, aber nicht ihre Zubereitung und den Geschmack.

Auch die Kochkunst hat wie jede Kunst ihre Klassiker, ihre Blütezeiten und ihren Verfall, sie kennt goldene Regeln und die Unterscheidung zwischen Liebhabern, die sich ihr aus Leidenschaft widmen, und Eingeweihten, in denen sich die ganze Meisterschaft einer Epoche verkörpert. An den Königshöfen der Sumerer gab es Chefköche, die genaue Listen über ihre Lieferungen aufstellten; bei den Köchen unterschied man zwischen dem »nuhatimmu«, der mit eigener Hand alle Speisen bereitete, also Fleisch, Gemüse und das Brot, und dem »epu«, dem »Kocher«, der ihre Fertigstellung überwachte, also den Koch- oder Backvorgang. Schon hier also, um 3000 v. Chr., eine differenzierte Küche, in der Butter und Öl, Honig und Datteln, Gemüse und Fleisch verwendet wurden. Einmal findet sich in den Unterlagen sogar die Ankündigung, daß alsbald ein Korb mit Trüffeln geliefert würde. Dies war für die Kochkunst die vorklassische Periode, in der man die ei-

Bereitung eines Gastmahls der Wilden
in der Südsee. Nach einem Kupferstich aus dem Jahre 1802

gentlichen Tätigkeiten und Methoden wohl schon kannte, aber noch nicht schöpferisch verfeinerte. Das ist in Ägypten ähnlich gewesen und hängt wohl damit zusammen, daß in jenen Epochen das Kochen nicht von freien Männern, sondern vom Gesinde ausgeübt wurde. Sie waren zwar, entsprechend ihren Aufgaben, spezialisiert wie die Rinder-, Schweine- oder Ziegenhirten, hatten aber noch kein Standesbewußtsein und keine rechte Vorstellung von ihrer Bedeutung für die menschliche Gesellschaft.

In Griechenland beginnt etwas Neues, wieder einmal in Griechenland: Wie bei der Pferdezucht oder der Dichtkunst hat es zuerst in Griechenland eine regelrechte Fachliteratur für Kochkunst gegeben. Zu homerischen Zeiten lagen die Verhältnisse nicht anders als in den alten Staaten des vorderen Orients, aber im 6. Jahrhundert begannen die reichen Grundherren und Kaufleute in Griechenland, berufsmäßige Köche zu beschäftigen. Ein Schritt weiter auf dem Gebiet der Spezialisierung, bald wird es Bratenköche und Gemüseköche, Saucenköche und Fischköche geben. Die Griechen waren genußfreudig, und so war der Beruf des Koches in Griechenland achtbar. Auch ein freier Mann konnte Koch sein, vielleicht hatte die Kochkunst in der sprichwörtlichen griechischen, mediterranen Gastlichkeit schon früh einen hohen Stellenwert. In dem Maße, wie sich ein Stand von Köchen etablierte, wuchs das Bedürfnis nach Fachliteratur – und so wird das Kochen zur Kochkunst in dem Augenblick, in dem man versucht hat, seine Rezepte und Erfahrungen aufzuschreiben – ein noch heute untrügliches Indiz, ob jemand von echter Kochleidenschaft befallen oder nur ein Gelegenheitskoch ist.

In Athen, wo man die älteste Kochliteratur unseres Kontinents findet, ist dieser Zustand um 500 v. Chr. erreicht. Die homerischen Helden haben zwar die meiste Zeit vor Troja mit Essen zugebracht, denn ständig heißt es »und sie erhoben die Hände zu lecker bereitetem Mahle«, aber sie brauchten keine Rezepte, sie bereiteten ihre Mahlzeit selbst, meist am Spieß oder auf dem Holzstoß, dazu braucht man keine Kochkünste. Seit dem 5. Jahrhundert v. Chr. kennt man aber eine ganze Reihe von griechischen Kochbuchverfassern, darunter den weltberühmten »Phidias der Kochkunst«, einen gewissen Mithaikos aus Syrakus, den die Spartaner, die Erfinder der barbarischen Blutsuppe, aus unbekannten Gründen ausgewiesen haben. Wie solche Kochbücher ausgesehen haben, soll ein Rezept des antiken athenischen Nationalgerichtes zeigen, das »Feigenblatt« lautet: »Mische mit Milch gekochtes Schweinefett mit dicken Graupen, verknete es mit frischem Käse, Eidotter und Hirn, umhülle es mit wohlriechendem Feigenblatt, koche es in Brühe von Geflügel oder Ziegenfleisch. Dann nimm es heraus, beseitige das Blatt und tue es in ein Gefäß voll siedenden Honigs.« Für einen modernen Europäer ist diese Orgie von divergenten Geschmackssensationen eher ein Alpdruck, doch mag sich, wer »Feigenblatt« aß, allem gewachsen gezeigt haben, einer Diskussion auf dem Markt mit Sokrates oder den Eleusinischen Mysterien.

Bereits um diese Zeit, nämlich im 5. vorchristlichen Jahrhundert, hat es die ersten Diätkochbücher gegeben; ein gewisser Akron aus Agrigent, dem heutigen Girgenti in Sizilien, schrieb ein Werk über die »Nahrung Gesunder«, und auch in den Schriften des Hippokrates, der bekanntlich einer ganzen Ärzteschaft seinen Namen gab, sind genaue Diätvorschriften enthalten.

Schon die griechische Kochkunst der klassischen Epoche ist aus dem vorderen Orient stark beeinflußt worden, und so wird eine feine Brühe, die aus Lydien gekommen ist, von allen achtzehn bekannten Küchenschriftstellern des 3. Jahrhunderts v. Chr. beschrieben. Was die Griechen aus dem Orient gelernt hatten, gaben sie an die Römer weiter, deren Köche zur Kaiserzeit aus aller Herren Länder stammten. So wurde die römische Küche die erste kosmopolitische Küche der Welt.

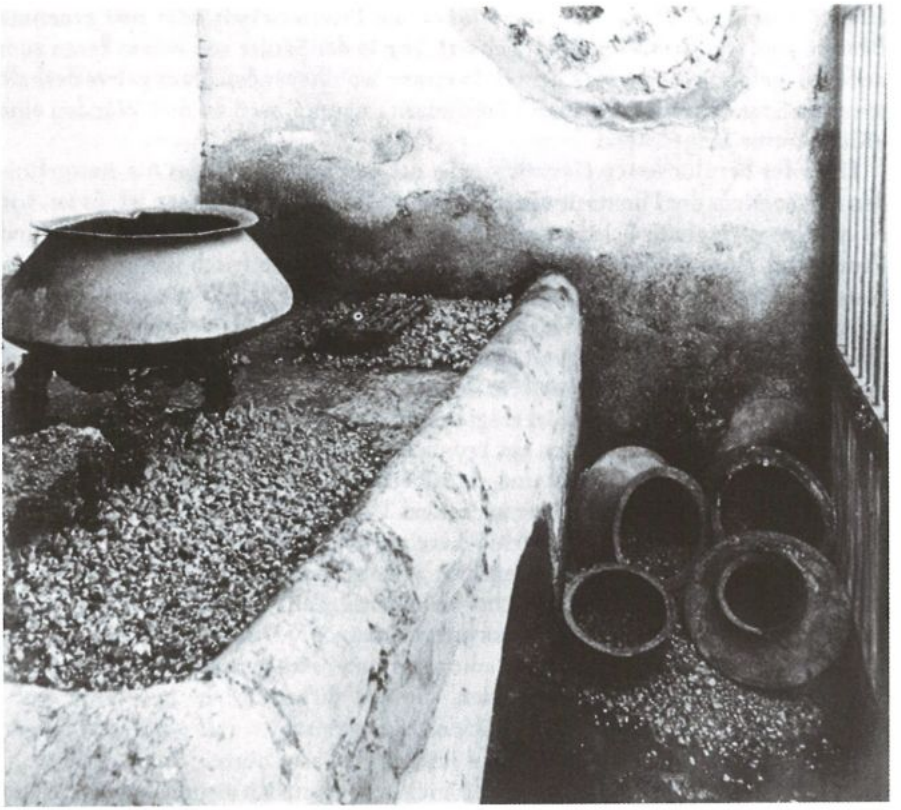
Das Kochen ist also, wie so viele Kulturleistungen, die uns heute selbstverständlich sind, im Grunde durch die Griechen zur Kochkunst erweckt und zum ersten Male gültig formuliert worden. Eines allerdings hat Griechenland nicht hervorgebracht, bei aller Wertschätzung dessen, was Küche und Keller in Hellas zu bieten hatten, nämlich einen Küchengott. Das blieb China vorbehalten, dem Land, dessen uralte Kultur sich in ganz anderen Bahnen entwickelt hat als die im antik-christlichen Europa. Der Küchengott der Chinesen ist so chinesisch wie Dionysos griechisch ist. Er heißt Tsao-Wang und steht in der Rangliste nicht sehr hoch. Man könnte ihn mit Sankt Nikolaus vergleichen, der ebenfalls vor allem die Kinderherzen entzückt. Der Tradition nach hält sich Tsao-Wang, ein freundlicher, reich gekleideter Herr mit einem Pferd, persönlich in der Küche auf und beobachtet von hier aus das Leben und Treiben in der Familie; verblüffenderweise überwacht er, in Form eines bunten Bildes in einem Reliquienschrein, nicht etwa die Zubereitung der Nahrungsmittel, sondern die Familienmoral. Einmal im Jahr, am Neujahrsfest, begibt sich der Gott auf die beschwerliche Reise in den Himmel, wo er über das Verhalten der Familie zu berichten hat. Beim Aufbruch des himmlischen Aufsehers steht ihm der Hausvater in jeder Weise bei: Er verbrennt als symbolische Wegzehrung Weihrauch, legt Stroh vor das Haus, damit das Pferd des Tsao-Wang nicht hungert, und stellt ihm Wasser in einer Schüssel vor die Tür. Dann wird der Gott aus dem Schrein genommen und samt Pferd in den Ofen gesteckt, die Reise in den Himmel beginnt. Damit er droben auch nur Günstiges berichtet, gibt man ihm klebriges Zuckerwerk mit oder bestreicht, unmittelbar vor dem Aufbruch, seine Lippen mit Honig, so »versüßt« man seinen Bericht. Bereits am Vorabend des Neujahrsfestes, wenn Tsao-Wang schon abgereist ist, hat man in der Familie miteinander seinen Frieden gemacht, damit man offen und freundlich das neue Jahr zusammen beginnen kann. Vor Tsao-Wangs Schrein brennt während der ganzen Neujahrsnacht die Lampe, damit er auch den Weg sicher zurückfindet. Die Familie bleibt natürlich auf und vertreibt sich die Zeit mit Spielen, man verbrennt Weihrauch und duftende Kiefernzweige, um böse Geister zu verscheuchen, oder läßt, um sie zu erschrecken, Feuerwerkskörper detonieren. Am Morgen des nächsten Tages, wenn die Familie nach der festlich durchwachten Nacht durch das Haus geht, um den Ahnengöttern Reverenz zu erweisen, findet sie Tsao-Wang wieder an der alten Stelle – er ist aus dem Himmel zurückgekehrt, sehr zum Entzücken der Kinder.

An der Tafel des Trimalchio

Um 70 v. Chr. veranstaltete Cornelius Lentulus, ein römischer Politiker, ein Festessen anläßlich seiner Ernennung zum Augur, zum Oberpriester. Solche Auguralessen waren üblich, aber das des Lentulus wurde sogar in den Akten der Priesterschaft festgehalten, weil es alles bisher Dagewesene in den Schatten stellte. Als Vorspeise reichte man Seeigel, frische Austern, Muscheln, Lazarusklappen, Drosseln mit Spargel, Masthühner und ein Gericht aus Meereicheln. Als erster Gang kamen auf den Tisch Schnepfen, Lendenschnitten vom Reh und vom Wildschwein, Mastgeflügel in Teigpaste, Stachel- und Purpurschnecken. Der Hauptgang bestand aus Saueuter, einem in Rom sehr beliebten Gericht, geräucherten Wildschweinköpfen, gebratenen Enten und Entenfrikassee, Hasenbraten und weiterem Mastgeflügel. Den Schluß dieses ausgedehnten Gastmahles bildeten Mehlspeisen, Obst und Backwerk.

Schon seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. hat man, noch vor der Begegnung mit der Küche des Orients, in Rom gut gegessen. Das mag unter anderem mit der Nähe der »magna Graecia« zusammengehangen haben. Seit dem 8. Jahrhundert v. Chr. hatten die Griechen an der Ost- und Südküste Siziliens Siedlungen gegründet, die sich zum kargen Mutterland etwa so verhielten wie das junge Amerika der Jahrhundertwende zum europäischen Kontinent. Städte wie Syrakus und Sybaris boten tatsächlich unbegrenzte Möglichkeiten: Man hatte in diesem Landstrich, im Gegensatz zum kleineren Mutterland als »großes« Griechenland bezeichnet, mehr Raum, besseren Boden und mehr Bodenschätze, also waren dort das Vieh besser, die Pferde schneller, der Wein voller, und so lebte es sich freier, luxuriöser, so daß noch heute ein vom Luxus verweichlichter Mensch als »Sybarit« bezeichnet wird. Köche waren in Sybaris hoch geehrt, und man darf annehmen, daß zwischen den Metropolen Siziliens und Rom lebhafte Handelsbeziehungen bestanden haben. Man aß in Rom gerne Fisch – Makrelen, Muränen, Thunfische und Stachelrochen

Küchenszene *mit der Zubereitung von Speisen.*
Steinrelief aus der römischen Kaiserzeit.
Museum, Trier



Küche im Hause der Vettier *in Pompeji mit Feuerstelle und dem dort vorgefundenen Küchengerät. 79 n. Chr.*

waren geschätzt –, aber auch Lamm- und Schweinefleisch. Das Lob des Schweines singt Plautus (gest. 184 v. Chr.): »Unsterbliche Götter, wie will ich nun den Rükkenstücken die Hälse absäbeln, welche Schwerenot soll über die Schinken kommen, welche Schwindsucht über den Salzspeck, welche Schmälerung über den Schmerbauch, welche Schwächung über die Schwarten, welche Müdigkeit den Metzgern! Ich werde mein Amt antreten, um Recht zu sprechen dem Speck und Hilfe zu bringen dem ohne Urteil gehenkten Schinken.«

Gemessen an Lamm- und Schweinefleisch war das Auguralessen des Lentulus in der Tat exquisit, nicht nur, was die Menge anlangte, auf die man auch in Rom großen Wert legte: Man aß, um zu essen. Bekannt ist die spätrömische Sitte, sich mit einer Pfauenfeder den Mageninhalt herauszukitzeln. Es scheint ein allgemein verbreiteter Tatbestand zu sein, daß sich die Wohlhabenheit einer Gesellschaft zunächst in einer »Freßwelle« äußert. In diesem Stadium wird die Mahlzeit üppig und erhält Prestigewert. In Rom jedenfalls veranstaltete man zahllose Zweck- oder

Innungsessen, zu offiziellen Diners luden die Priesterschaft oder neu ernannte Beamte, und wer zur Gesellschaft gehörte, zog in der Sänfte von einem Essen zum anderen, gefolgt von seiner Klientel. In einem wohlhabenden Haus gab es deshalb spezielle Speisezimmer, die man »Triklinium« nannte, weil an drei Wänden eine »Kline«, eine Liege, stand.

Eines der berühmtesten Gastmähler ist das des Trimalchio, das nie stattgefunden hat, sondern der Phantasie des Satirikers Petronius entsprungen ist. Es ist, wie so viele hervorragende Schmausereien bis zu den Freßorgien eines Gargantua und Pantagruel, ein imaginäres Schauspiel, aber eben deshalb frisch wie zu Lebzeiten Neros, als Petronius seinen Roman »Die Abenteuer des Enkolp« schrieb. Das Mahl beginnt damit, daß schwarze Sklaven schneegekühltes Wasser den Gästen über die Hände gießen und ihnen singend »mit unermeßlicher Sorgfalt« die Nägel schneiden. Während die Gäste ausgestreckt liegend den Hausherrn erwarten, betrachten sie das Interieur: Ein Bronzeesel trägt rechts einen Sack mit weißen, links einen mit schwarzen Oliven. Sie sehen auf bronzenen Stegen »mit Honig und Mohn bestreute gebratene Haselmäuse« und auf silbernen Rosten heiße Würste, unter denen Pflaumen und Granatäpfel versteckt sind. Unter den Klängen eines Orchesters wird dann der Gastgeber Trimalchio hereingetragen, ein Dickwanst, der seine Gäste mit schleppender Stimme begrüßt: »Freunde, ich habe der Henne Pfaueneier unterlegen lassen, und ich fürchte wahrhaftig, daß sie schon angebrütet sind. Laßt uns jedoch versuchen, ob sie noch etwas taugen.« Dieser fade Scherz ist das Stichwort, die Gäste erhalten Löffel, »die nicht unter einem halben Pfund wogen«, und man versucht die Eier zu öffnen, die aus dickem Mehl zubereitet sind. »Beinahe warf ich meines aus den Händen, denn es schien mir schon ein junger Pfau darin zu sein. Wie ich aber von einem alten Gaste hörte: ›Darin muß wohl was Gutes stecken‹ und als ich mit der Hand das Ei gänzlich abgeschält hatte, fand ich eine feiste Feigenschnepfe in wohlzugerichtetem und stark gepfeffertem Eidotter liegen.« Zum Essen wird ein hundertjähriger Falerner in gläsernen Amphoren angeboten, die übrigens mit Gips verschlossen waren. Einen Höhepunkt bildet ein Gang, in dem die ursprünglich magischen Züge der antiken Kochkunst deutlich sichtbar werden: »Ein rundes Speisebrett enthielt nämlich die zwölf Himmelszeichen nach ihrer Reihenfolge geordnet, und der Anrichter hatte darauf je ein für den Gegenstand passendes und angemessenes Gericht gelegt: Auf den Widder Widderbesen, auf den Stier ein Stück Rindfleisch, auf die Zwillinge Hoden und Nieren, auf den Krebs einen Kranz, auf die Jungfrau die Gebärmutter einer unausgewachsenen Sau, auf die Waage eine wirkliche Waage, in deren einer Schale eine warme Torte, in deren zweiter ein anderer Kuchen war, auf den Skorpion einen kleinen Seefisch, auf den Schützen ›ein Glotzauge‹, auf den Wassermann eine Gans, auf die Fische zwei Seebarben.« Manche Bezüglichkeiten erschließen sich nicht ohne weiteres, aber das Prinzip ist klar: Auch eine oberflächliche Namensbeziehung, eine äußerliche Ähnlichkeit genügen, um Bedeutsamkeit herzustellen. Mit diesem Gang ist der Höhepunkt des Gastmahles durchaus noch nicht erreicht. Es wird ein mächtiges Wildschwein aufgetragen, an dessen Seite kleine Schweinchen aus Gebäck liegen, als ob sie gerade saugten. Unter dem Beifall der Gäste erscheint ein riesiger, bärtiger Waidmann und stößt dem Tier sein Jagdmesser in die

Seite, und siehe da, aus der Wunde flattern Krammetsvögel. Rings im Saal stehen Vogelfänger mit Leimruten bereit, damit die Vögel sofort eingefangen werden können. Gerade diese Szene spiegelt in satirischer Überspitzung den Ehrgeiz spätrömischer Gastgeber wider, den Gästen immer neue, unglaubliche Überraschungen zu bieten. Dabei wird das Prinzip der Nachahmung, der Künstlichkeit deutlich erkennbar.

Solche Gelage sind nichts für Feinschmecker im heutigen Sinn gewesen, denn hier ging es um show, um Pracht- und Machtentfaltung, um die grob sinnliche Präsentation des epikuräischen Lebensgefühls. Das Fleisch zum Beispiel war zäh und durch die Konservierung verhärtet. Um es überhaupt genießbar machen zu können, mußte es, auch vor dem Braten, gekocht werden. Das berühmte Kochbuch des Apicius (3. oder 4. Jahrhundert n. Chr.) rät sogar, man solle Fleisch zweimal kochen, einmal in Milch und einmal in Wasser, damit es genießbar wird. Bei Schinken, Wild und Huhn war dieses Verfahren üblich. Als Fette standen dem römischen Koch Olivenöl und tierische Fette zur Verfügung, an Gewürzen alle orientalischen Gewürze wie Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskat usw., jedenfalls in reichen Häusern. Die Herstellung von Gewürzsaucen zielte auf die Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen; in einer einzigen Sauce wurden bis zu zwölf verschiedene Gewürze verwandt. Im übrigen war die römische Küche eine süße Küche. Zwar war Zucker unbekannt, aber man verarbeitete unglaubliche Mengen Honig. Allen Wild-, Fisch- und Gemüsegerichten wurde Honig zugegeben, oder man garnierte sie mit kandierten Früchten. Ebenso bestreute man Süßspeisen mit Pfeffer oder gab zum Honig etwas Essig. Im Grunde kann man hier von einem Primitivismus sprechen, denn bevor man die Kochkunst verfeinerte, experimentierte man mit Extremen, und das dualistische Denken, das auf Sauer ein Süß, auf Süß ein Bitter setzte, entsprach der undifferenzierten dualistischen Mentalität des späten Roms.

Seit dem dritten nachchristlichen Jahrhundert gab es in den römischen Villen ganze Hierarchien von Köchen, und man warb sie sich gegenseitig ab, wenn sie sich bei Gastmählern ausgezeichnet hatten. Ihren Einfallsreichtum bewiesen sie nicht sosehr in der Verfeinerung der Speisen, die doch niemand gewürdigt hätte, als in der Art der Präsentation, deren Hauptziel die Überraschung war. Petronius läßt seinen dicken Trimalchio denn auch immer neue, absurdere Überraschungen bieten. Da werden drei weiße, mit Halfter und Glocken geputzte Säue in den Saal geführt, da enthält eine weitere Sau riesige Mengen von Brat- und Blutwürsten, und wenn ein gesottenes Kalb aufgetischt wird, muß es von einem rasenden Ajax enthauptet und zerstückelt werden: Man kennt seinen Homer und weiß, daß Ajax, der tapfere Grieche des trojanischen Krieges, schließlich den Verstand verliert und ein Gemetzel unter den Rinderherden veranstaltet, die er für Feinde hält. Überhaupt muß jede Speise etwas bedeuten oder als etwas anderes scheinen; die Krammetsvögel bestehen aus Teig und sind mit Rosinen gefüllt, die Seeigel in Wirklichkeit Quitten, die man mit Dornen besteckt hat, und höchste Berühmtheit erlangt ein Koch, der aus Kürbis so verschiedene Speisen wie Thunfisch, Kuchen, Champignons und Blutwurst zu imitieren versteht. Auch Trimalchio lobt aus diesem Grunde seinen Küchenchef: »Dies alles hat mein Koch aus Schweinefleisch ge-

macht. Es kann keinen prächtigeren Menschen geben. Verlangt man's, so macht er aus einer Sautasche einen Fisch, aus Speck eine Taube, aus einem Schinken eine Turteltaube, aus Ochsenfüßen eine Henne.« Ein Rezept aus dem Kochbuch des Apicius schließt denn auch mit dem triumphierenden Satz: »Wenn du das Gericht auf die Tafel bringst, wird niemand erkennen, was er zwischen den Zähnen hat.« Das zeugt nicht von kultivierter Kochkunst und ist nur glaubwürdig, wenn man sich vergegenwärtigt, daß die römische Küche mit ihren Gewürzen und Süßstoffen ohnehin den Geschmack des einzelnen Nahrungsmittels vergewaltigt hat. Was zählte, war der Seltenheitswert, nicht der Geschmack, und diesen Seltenheitswert mußte man auf jeden Fall vorzutäuschen versuchen. Zu Ehren des dicken Trimalchio, der die Phantasie so vieler Feinschmecker aus vielen Jahrhunderten beflügelt hat, und zu Ehren seines Autors Petronius hier ein Rezept für »Brathuhn auf numidische Art«: »Bereite ein Huhn wie üblich vor, brühe es ab, putze es, bestreue es mit Asant und Pfeffer und brate es. Verreibe Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Asantwurzel, Raute, Jericho-Datteln und Pinienkerne. Gieße Essig, Honig, Fischlake und Öl dazu und mische gut. Binde die Sauce nach dem Aufkochen mit Mehlschwitze, übergieße damit das gebratene Huhn, streue Pfeffer darauf und bringe es auf den Tisch!«

Die Römer hatten beim Essen ein schlechtes Gewissen. Die Prestigegastmähler waren zu einer Plage geworden, so daß ein Gesetz aus dem Jahre 183 v. Chr. die Zahl der Gäste an Werktagen beschränkte und den Luxus durch Verbote einzuengen versuchte. Diese gesetzgeberischen Bemühungen blieben ergebnislos. Man konnte wie Cäsar die verbotenen, seltenen Speisen von der Tafel weg konfiszieren lassen, es nützte nichts, man wurde der Unsitte nicht Herr. Wer sich aber von den Verboten beeindrucken ließ, befahl seinem Koch, die seltenen und verbotenen Speisen vorzutäuschen, so kam es zu solchen absurden Imitationen. Den Römern ist es im Grunde klar gewesen, daß diese Gastmähler unsinnig waren, und Petronius läßt seinen Trimalchio selbst sagen, »maßloses Schwelgen« habe der Römer Mark verzehrt. Solche Klagen waren damals billig, jeder führte sie im Munde, allen voran der reaktionäre Cato. Dieser strenge Mahner seiner Nation hat voll Unmut festgestellt, daß man für einen Koch mehr bezahle als für ein gutes Kavalleriepferd. Er konnte nicht ahnen, daß schon bald nach seinem Tode 149 v. Chr. für einen Küchenchef oder einen Zuckerbäcker aus dem Ausland bis zu 100000 Sesterzen geboten werden würden.

Die Kosten für die einzelnen Speisen waren oft beträchtlich. Für ein Fäßchen Sardellen aus dem Schwarzen Meer bezahlte man einige hundert Mark, für eine sechspfündige Meerbarbe über tausend Mark, und der Schauspieler Aesopus, ein Zeitgenosse Ciceros, ließ sich eine Schüssel voller Singvögel 100000 Sesterzen kosten, vergleichbar etwa 1000 Goldmark. M. Gavius Apicius, jener berühmte Feinschmecker zu Lebzeiten des Tiberius, dessen Name auf ein zehnbändiges Standardwerk über Kochkunst übertragen worden ist, hat sich denn auch umgebracht, als sein Vermögen auf zwei Millionen Goldmark zusammengeschrumpft war, weil er befürchtete, nicht mehr mithalten zu können.

Die Christen sind nicht die ersten Radikalen gewesen, die sich gegen diese »Völlereien« gewandt haben. Auch die Anhänger der pythagoreisch-orphischen Lehre,

Die Hochzeit von Kana. *Oben im Bild die Verwandlung von Wasser in Wein, unten das eigentliche Hochzeitsmahl. Die frühen Christengemeinschaften wandten sich entschieden gegen die kulinarischen Orgien, die im Römischen Reich gang und gebe waren. Koptische Miniatur. Bibliothèque Nationale, Paris*

meist Griechen in Unteritalien, setzten die Askese gegen den Luxus der späten Kaiserzeit. Der berühmte pythagoreische Lehrsatz – in einem rechtwinkligen Dreieck ist die Summe der Kathetenquadrate gleich dem Quadrat über der Hypothenuse – ist tausend Jahre älter als Pythagoras und schon von den Babyloniern angewandt worden. Pythagoras, der schon zu seinen Lebzeiten (ca. 570/60 bis ca. 480 v. Chr.) nahezu göttliche Verehrung genoß und als Reinkarnation des Apoll betrachtet wurde, ist vermutlich selbst in Ägypten und Babylon gewesen und hat aus dem Osten die Lehre von der Seelenwanderung und gewisse asketische Vorstellungen mitgebracht. Seine Anhänger lebten später in Sekten oder zogen wie heute die Hippies als Wanderprediger über Land. Ihre Religion verbot ihnen das Töten der Tiere und jede Fleischnahrung, da, wie Porphyrius in seiner Schrift »Über die Enthaltsamkeit« sagt, »das Geschlecht der übrigen Lebewesen mit uns

verwandt ist; mit Recht hielte man den für gottlos, der vor seinen Verwandten nicht zurückschrecke«.

Für die Mehrheit der Bevölkerung, die nicht dieser Sekte angehörte, waren solche Gedankengänge bedeutungslos. Allgemein aber entwickelten sich die Ressentiments zwischen den Klassen der antiken Gesellschaft gerade auf dem Gebiet der Eßgewohnheiten. Wer sich etwa zu der Sekte der Christen bekannte, konnte kein Schlemmer und Fresser im Sinne der herrschenden Klasse sein. Voll Abscheu sahen die wenigen Erweckten, wie die Reichen »trojanische Säue« aßen, gebratene Schweine, die mit Geflügel, Würstchen und Gemüse gefüllt waren, oder gebratene Strauße, Drosseln, Kraniche, Pfauen oder sogar Papageien, und eigentlich war es gar kein Wunder, daß die einfachen Menschen glaubten, der Genuß von Fleisch mache geil.

Als das römische Reich zusammenbrach, wurde diesem Luxus die wirtschaftliche Grundlage entzogen, niemand verlangte mehr nach gegrillten Haselmäusen mit Mohn, Hühnerfrikassee oder einer Henne aus Ochsenfüßen, niemand verstand den Geschmack der Muränen zu würdigen, die mit Sklavenfleisch gemästet waren, und man war froh, wenn man ein Stück Brot zu einem Schluck Wein bekam oder ein Stück Salzfleisch. Immerhin haben sich dann doch mancherlei Rezepte aus der Römerzeit bis in die Karolingerzeit erhalten, zum Beispiel eines für die Fischtunke Garum, die früher in Pompeji in Fabriken hergestellt und exportiert worden war. Bei der Herstellung dieser Tunke wurden die Innereien des Fisches oder ganze Fische in Salz gelegt, zwei bis drei Monate einer Gärung unterworfen und häufig umgerührt. Die Brühe wurde durch Tücher geseiht, um das Salz zu entfernen, und unter Zusatz von Gewürzen oder Wein auf den vollen Geschmack gebracht. Wie dieses Rezept haben viele andere Künste aus der Zeit der römischen Küche die Stürme der Völkerwanderung überdauert. Als die Wandalen im Jahre 455 Rom verwüsteten, gab es in Gallien und Germanien schon längst römischen Weinbau und römische Obstsorten, und man zog Gemüse, das aus dem Mittelmeerraum gekommen war. Die Gründung des abendländischen Mönchtums durch den Abt von Nursia (Monte Cassino 529) sicherte auch hier die Kontinuität der Kultur, und die Kräutergärten der Mönche wurden zum Vorbild für die Kräutergärtlein im Burghof.

Die Ritter aßen Stockfisch

Die Äcker sind bestellt, die von den Römern hinterlassenen Wein- und Obstgärten tragen wieder reichliche Ernten, im Klosterhof zieht der Küchenmeister des Ordens seine Heil- und Gewürzpflanzen, und die edlen Herren Ritter samt ihren Jägern versorgen die Tafel mit Wildbret. Gemüse ist im Mittelalter selten. Die Mahlzeiten bestehen praktisch aus Fleisch, Fisch und Brot, da man ja keine Kartoffeln kennt, und allerlei Gebäck, dazu wird Wein getrunken. Wenn zu einem Festmahl geladen wird, kommen die Herren oft tageweit angeritten. Die Stühle stehen nur an einer Seite, weil die Pagen während des Mahles von der anderen Seite herantreten, um die Speisen zu servieren. Während sich draußen, im Hof oder vor

Zubereitung einer mittelalterlichen Mahlzeit.
Zeichnung nach Jan Enenkuls Weltchronik.

dem Tor, die Armen sammeln, die ein biblisches Recht auf die »Brosamen von der Herren Tische« haben, treffen die letzten Gäste ein. Endlich meldet der Truchseß oder Seneschall, daß das Essen bereit sei. Der Hausherr befiehlt, zum Händewaschen zu blasen, die Bläser heben die Hörner und schmettern das Signal, damit die Pagen erscheinen. Sie knien mit einer Schale vor den Gästen und gießen ihnen aus einer Kanne Wasser über die Hände, dabei müssen sie geschickt und anstellig sein. Zum Abtrocknen tragen sie ein Tuch am Hals, das der Gast benutzt, wie der reiche Römer beim Gastmahl das Haar seiner Sklaven benutzte.

Wenn sich alle die Hände gewaschen haben, nehmen sie an der Tafel Platz. Die Tischordnung ist ein heikler Punkt, sie wird von der Etikette streng geregelt und berücksichtigt Herkunft, Macht und Ansehen der Herren, die hochempfindlich reagieren, wenn sie sich zurückgesetzt fühlen. Im frühen Mittelalter hatten die Ritter für sich gespeist, die Frauen in den Frauengemächern, aber als sich der Frauenkult durchsetzte, wurden sie zur Tafel hinzugezogen, sehr zum Vorteil der Tischsitten.

Nun erscheint der Truchseß mit seinem Amtsstab und führt die Reihe der Edelknaben in den Saal, die aus der Küche auf mächtigen Zinntellern die Speisen hereintragen. Draußen in der Küche sind die Stücke Wild schon tranchiert worden, damit man sie mit dem Messer zerkleinern kann. Beim Festmahl gibt es als ersten Gang Eiermus mit Pfefferkörnern, Safran und Honig, ferner Hirse, Gemüse, Hammelfleisch mit Zwiebeln und gebratenes Huhn mit Zwetschgen. Man sucht sich aus diesem Angebot etwas aus, dann gehen die Schüsseln zurück an die Küche oder der Hausherr läßt sie an die Armen gehen, keinesfalls ißt jeder Gast jedes der angebotenen Gerichte. Als zweiten Gang reicht man Stockfisch mit Öl und Rosinen, Bleie in Öl gebacken, gesottenen Aal mit Pfeffer, gerösteten Bückling mit Senf. Als eine Art Naschwerk zwischen den Gängen reichen die Pagen ein recht greuliches »Gewürzpulver« – geriebenen Pfeffer mit Zucker vermischt, über Brot geröstet (Friedell). Auch die mittelalterlichen Köche, die an den mächtigen Herden werkten, trieben wie die Römer auf eine für den heutigen Geschmack unerträgli-

che Weise mit Gewürzen Luxus, man verwandte Zimt und Pfeffer, Safran und Zwiebeln, Nelken und Rosinen, Rhabarber und Zitronen in erheblichen Mengen und praktisch wahllos. An der ritterlichen Tafel ist die Unterhaltung laut geworden, man trinkt so unmäßig, wie man ißt. Der dritte Gang besteht aus sauer gesottenen Speisefischen, kleinen Vögeln in Schmalz gebacken mit Rettich und Schweinskeule mit Gurken. Die Ritter werden mit größter Aufmerksamkeit von den Edelknaben bedient, einen Fürsten bedient der Truchseß persönlich. Grüne Erbsen gelten in dieser Zeit bereits als Delikatesse, auch Zucker ist kostbar und wird nur bei besonderen Anlässen aufgetischt, Reis ist bekannt, wird aber selten gereicht. Man kann die Speisekarte des frühen Mittelalters nicht als besonders luxuriös, ja nicht einmal als kultiviert bezeichnen. Es ist kräftige Kost, wie sie einem Gutshaushalt entspricht, der ohne große Kosten auf Wild, Geflügel und Fisch zurückgreifen kann.

Selbstverständlich ließ man sich auch im Mittelalter bei einer Festmahlzeit, die übrigens als Hauptmahl gegen Abend eingenommen wurde, gerne die Zeit vertreiben. Zuerst mögen es nur einige Gaukler und Spielleute gewesen sein, die im Saal ihre Künste zeigten, aber bei den Prunkmählern der Fürsten wurden ganze Aufzüge veranstaltet. Musik bei Tisch, zunächst einfachster Art, gehörte zum Stil der Epoche, und schon Ende des 16. Jahrhunderts hat sich aus dem Pauken und Blasen eine Tischmusik entwickelt. Die Berichte von italienischen Fürstenhöfen bezeichnen etwa: »gebackene Forelle in süßer Tunke mit Fenchelkonfekt. Lampreten, gebacken im eigenen Saft. Kastanienpurée. Zu diesem Gang wurde achtstimmig, wechselweise in zwei Chören, gesungen.« Oder es heißt: »Spanferkel am Spieß, mit Senf darüber. Gebackene Sperlinge in Orangensaft. Gebackene Seeaale. Gehackte Kalbsleber, gedämpft. Zu diesem Gang spielten fünf Trompeten und ein Waldhorn, bis man den sechsten Gang auftrug.«

Diese Festmähler der Renaissance spielen sich schon unter Ausschluß der Öffentlichkeit ab, während in den mittelalterlichen Residenzen die großen Ereignisse, also auch die Krönungs- und Hochzeitsessen, der Öffentlichkeit uneingeschränkt zugänglich waren. Beim Krönungsmahl des französischen Königs im Jahre 1380 ist der Andrang von Teilnehmern, Zuschauern, Bediensteten und Armen so groß, daß die dazu bestimmten Diener der Krone, der Konnetable und der Marschall de Santerre, die Gerichte zu Pferde herumreichen müssen, weil sie sich anders keinen Weg durch die Menge bahnen können. Als König Heinrich VI. von England im Jahre 1431 zum König gekrönt werden sollte, drängten sich die Massen schon am frühen Morgen in den großen Saal, in dem das Festmahl abgehalten werden sollte, um sich ihren Anteil vom Tisch der Reichen zu erobern. Es gelang trotz aller Versuche nicht, die Menge aus dem Palast herauszubringen, und wer sich als Vertreter der Universität, des Parlamentes oder sonstiger Institutionen bis zu seinem Platz vorgearbeitet hatte, fand ihn von einem Gevatter Schuhmacher oder einem Färbergesellen besetzt. Eine zeitgenössische Quelle schreibt irritiert: »Sobald man einen oder zwei aufstehen ließ, setzten sich sieben oder acht auf der anderen Seite.«

In dieser streng hierarchischen Welt der ritterlichen Höfe, die der ritterlichen Selbstdarstellung dienten, ist auch die Küche dem Zeremoniell unterworfen. Sol-

»Der Küchenmeister«.
Die Gerichte wurden damals am offenen Herd zubereitet. Holzschnitt von Joh. Fischauer, 1507

che Palastküche ist kein einfacher Raum, sondern ein riesiges Gewölbe, wie in Resten heute noch in Dijon zu sehen, in dem bis zu sieben mächtige Herdstellen Platz haben. Ein Sessel, etwas erhöht, ist an einem Punkt aufgestellt, von dem aus man den ganzen Raum überblicken kann. Hier nimmt der Koch Platz, ein Mann höchster Autorität, der mit einem großen hölzernen Löffel Saucen abschmeckt, den Küchenjungen Beine macht und dem Bratenmeister einen Wink gibt, den Hirsch auf den Rost zu schieben, ein Souverän in seinem Reich.

Auch in diesen Küchen spiegelt sich die Hierarchie, gibt es komplizierte Etikette-Fragen. So stellt sich der Höfling Olivier de la Marche in seinem Werk über »Die Ordnung im Haus« bestimmte Fragen, die nicht ohne weiteres beantwortet werden können, zum Beispiel: Warum wohnt der Koch und nicht der Küchenjunker der Mahlzeit seines Herrn bei? Auf welche Weise muß ein Koch angestellt werden? Wer muß ihn, falls er abwesend ist, vertreten: Der Bratenmeister oder der Suppenmeister? Das sind ernste Fragen, deren Antwort lautet: Wenn am Hof eines Fürsten ein Koch angestellt wird, sollen die Hofmeister, die Küchenjunker und alle, die in der Küche angestellt sind, einen nach dem anderen aufrufen. Und durch feierliche Wahl, von jedem unter Eid vollzogen, soll der Koch angestellt werden. Die Antwort auf die zweite Frage: Weder Bratenmeister noch Suppenmeister sollen den Küchenchef vertreten, denn sein Vertreter soll durch Wahl bestimmt werden. Weshalb, so fragt la Marche, stehen die »panetiers« und Mundschenken als erster und zweiter Rang über den Vorschneidern und Köchen? »Weil ihr Amt das Brot und den Wein betrifft, heilige Dinge, die von der Würde des

Sakramentes verklärt werden.« Allerdings gibt es Augenblicke, höchst feierliche Augenblicke, in denen das kulinarische Prinzip über die Frömmigkeit triumphiert: Wenn der erste frische Hering der Saison oder die ersten zarten Trüffeln serviert werden, erscheint der Koch persönlich im Saal, eine Fackel in der Hand, und legt seinem Herrn die Speise vor.

Die Feinschmeckerei, die »Gourmandise«, hat in dieser Epoche, zurückgreifend auf antike Vorbilder, ihren bewußten Anfang genommen. Im Jahre 1248 wurde in Paris die »Lukullus-Gilde« gegründet, die heute noch existiert. Wer in die Gilde aufgenommen wurde, erhielt den Ritterschlag mit einem Bratspieß. Später folgten andere literarisch-gastronomische Tischgesellschaften wie der »Club der Epikuräer« oder die Vereinigung »Soupers des Momus«, eine Kombination von Geist und Kochkunst, die es bezeichnenderweise weder in Deutschland noch in England gegeben hat.

Makkaroni-Nudeln *werden gewalkt und aufgehängt. Buchmalerei aus dem Hausbuch der Cerruti, 14. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Wien*

Ritterschwur beim Pfauen

In den Königspfalzen und Edelhöfen hielt man zur Zeit Karls des Großen offene Tafel. Man kannte weder Tischdecke noch Teller, weder Gabel noch Löffel. Der schwere Eichentisch war blank und enthielt Vertiefungen, in denen die Speisen lagen, das gebratene Wild, der Fisch, das Brot. Noch waren die Tischsitten rauh, es wurde unmäßig gegessen und noch mehr getrunken. Diesen herrischen Zechgenossen muß das Schwert locker gesessen haben. Karl der Große hielt es für geboten, für einen Totschlag bei Tisch alle Zechgenossen gemeinsam verantwortlich zu machen. Es rechnete wohl kein Mensch damit, die Wahrheit herauszufinden und klären zu können, was sich in der dämmrigen Halle beim Licht der Kienfackeln unter einem Haufen betrunkener Edelherren wirklich abgespielt hatte. Wenn die Tischgesellschaft aber mehr als sieben Köpfe betragen hatte, sollte niemand haftbar gemacht werden. Vermutlich hätte man sonst sehr bald den gesamten wehrfähigen Adel unter Strafe nehmen müssen; Totschlag bei Tisch war offensichtlich ein häufiges Delikt.

Wenn überhaupt eine Tischdecke aufgelegt wurde, dann nur dort, wo der König saß. Ein Visitationsbericht aus der Zeit Karls des Großen besagt, daß auf einer königlichen Domäne ein einziges Tischtuch, zwei Bettlaken und ein Handtuch existiert hätten.

Die Tischsitten verfeinerten sich, als seit dem 11. Jahrhundert die Damen zu Tische gebeten wurden und der Frauenkult begann. Man griff zierlicher in die vollen Schüsseln, nämlich mit den drei ersten Fingern, nicht mit der ganzen Hand. Seit neuestem spreizte der höfische und welterfahrene Mann den kleinen Finger und den Ringfinger ab, wenn er zugriff, das galt noch bis ins 16. Jahrhundert als artig. Zwar kannte man zu Zeiten der Minnesänger noch keine Servietten, aber rings um den Tisch, an der Kante befestigt, lief ein leicht gefaltetes und gebauschtes Tuch, an dem man sich Mund und die fettigen Hände reinigen konnte.

Auch damals setzte man sich schon zu Paaren an die Tafel, also in gemischter Reihe. Es hätte als übles Benehmen gegolten, einem Ritter nicht jene Tischdame zu geben, die er zu seiner Herrin erwählt hatte. Die beiden aßen aus einer Schüssel gemeinsam und tranken wie Turteltauben gemeinsam aus einem Becher.

Auf jeder ritterlichen Tafel stand ein großes Salzfaß. Es war ein meist aus schwerem Silber gearbeitetes Stück, das mit Schloß und Schlüssel versehen war. Nicht selten wurde der Versuch unternommen, unter das Salz Gift zu mischen, weil Gift auf diese Weise am wenigsten herauszuschmecken war. Die Überwachung des Salzfasses oblag daher einer Vertrauensperson, dem Truchseß oder dem Zeremonienmeister. Dem einzelnen Gast wurde das Salz in einem ausgehöhlten, kleinen Brot zugeteilt.

Eine besondere Zeremonie war die Handwaschung. Man wusch sich zweimal die Hände, einmal vor Beginn des Essens und einmal nach dem »Aufheben der Tafel«. Damals waren die Tische oft nur auf Böcke gestellt wie heute Zeichentische, und wenn die Mahlzeit beendet war, hob man sie auf und trug sie hinaus, darauf bezieht sich die Redensart.

Schon damals gab es eine Reihe von Regeln zu beachten, wenn man sein Ansehen nicht verlieren wollte. Wer sich die fettigen Finger an der Kleidung abwischte, hastig aß oder unmäßig soff, wurde nicht sehr geschätzt. Wichtig war es im 12. Jahrhundert, daß man auf keinen Fall eine Eierschale heil lassen durfte, damit sich keine bösen Geister in ihr verkrochen.

Der Höhepunkt jeder Festtafel war erreicht, wenn der gebratene Schwan, Pfau oder Fasan aufgetragen wurde, und zwar mit unversehrtem Gefieder. Der Pfau ist im frühen Mittelalter so ungemein geschätzt worden, weil er im frühen Christentum als »Paradiesvogel« galt und die Unsterblichkeit symbolisierte. Ursprünglich stammt er aus Indien und ist nach dem Indienfeldzug Alexanders des Großen im Mittelmeerraum bekannt geworden. Schon damals glaubte man an die »Unverweslichkeit« seines Fleisches. Das Christentum hat diesen Gedanken dann übernommen und den Pfau zum Symbol erhoben. So führte nicht kulinarisches Interesse, denn Pfauenfleisch ist zäh, sondern eine Art Magie dazu, daß der Pfau zum Mittelpunkt der ritterlichen Tafel erhoben wurde. Der sagenhafte König Arthus zerlegte den Pfau mit eigener Hand, und zwar so geschickt, daß es für alle hundertfünfzig Gäste reichte – das ist nur verständlich, wenn man weiß, daß es wohl nicht auf die Größe der Portion, sondern auf die Teilnahme am Verzehr des unsterblichen Vogels ankam. Wenn der Ehrengast die Gefiederhaube abhob, hatte er der Sitte nach eine ritterliche oder galante Tischrede zu halten. Später bürgerte sich das »vœu du paon« ein, das »Pfauengelübde«.

Im Hochmittelalter wurden solche Gelübde abgelegt, um sich vor allen Anwesenden festzulegen und zum rascheren Vollbringen einer ritterlichen Tat anzuspornen. Meist beziehen sie sich auf bestimmte Erschwernisse des Lebens, auf das Essen oder Schlafen, auf das Wachsen von Haar oder Bart oder auf bestimmte Einschränkungen. So schwor ein Ritter, ein Graf von Salisbury, der die Hand seiner Freundin auf seine Augen gelegt hatte, diese Augen nicht wieder zu öffnen, ehe er in Frankreich, im Feindesland, die Flamme des Krieges entfacht und König Philipp bekämpft hätte. Ein anderer schwört, er wolle keine tierische Nahrung zu sich nehmen, ehe er das Banner des großen Türken berührt habe, ein dritter gelobt, keinen Panzer zu tragen und seinen Bart wachsen zu lassen, bis er mit einem Sarazenen gekämpft habe – und Jehan de Faukemont schwört, weder die Schwangere noch das Kind, weder Kloster noch Altar, weder Freunde noch Verwandte zu schonen, »um König Eduard zu dienen«. Diese aggressiven und hochgemuten Gelübde werden im Mittelalter abgelegt bei Gott und Unserer Lieben Frau, bei den Damen und dem Vogel. Die Anrufung Gottes ist aber nicht zwingend, schon die Formel »bei den Damen und dem Vogel« genügt. Uralte Magie verrät die normannische Sitte, ein Wildschwein anzurühren, das lebendig hereingebracht wird, ehe man es auftischt: Hier wirkt wohl die Erinnerung an jägerische Frühzeit nach, als man den Geist des erlegten Tieres zurückkehren sah in die jenseitigen Jagdgründe. Wer also ein Tier anrührt, das noch lebendig ist, aber gleich getötet wird, hat einen Zeugen angerufen, der nicht im Diesseits bleibt, sondern zum Toten wird.

Um 1400 wird der Pfau häufig durch den Fasan ersetzt, und die »Vœux du Faisan« werden zur ritterlichen Floskel. Im Jahre 1454 schwört Philipp der Gute, Herzog von Burgund, der Stifter des Ordens vom Goldenen Vlies, an festlicher

Tafel: »Ich schwöre bei Gott, seiner Mutter, der glorreichen Jungfrau Maria, bei den Damen und bei diesem Fasan: Wenn mein Herr, der König von Frankreich, oder irgendein anderer Fürst der Christenheit gegen die Türken ziehen will, so will ich ihm folgen und in Person Mann gegen Mann mit dem Satan selber kämpfen, wenn's ihm recht ist.« Das war eine leere Floskel, eine höfische Geste, denn schon im Jahre 1291 war Akka, die letzte Festung der Kreuzritter im Orient, verloren gegangen, und gerade eben, ein Jahr vor diesem Schwur, hatte Sultan Mohammed II. Konstantinopel erobert und das oströmische Reich zertrümmert.

Den Maßstab, nach dem solche Gesten gemessen wurden, lieferte das Rittertum, sein Ideal war die »hoeveschheit«, man forderte vom Mann wie von der Frau »mâße« und »milte«, also Selbstzucht. Als höfisch gilt im 12. Jahrhundert schon, wer die Speisen nicht mit zwei Händen zum Munde führt und hineinstopft, oder wer seinem Tischgenossen nicht das beste Stück vor der Nase wegangelt. Aus der allgemeinen Schüssel langte man sein Essen nicht mit den Fingern, sondern mit einer Brotkruste oder mit einem Löffel. Unhöflich war es, sich gegenseitig lange anzustarren, auch war es unerwünscht, wenn Frauen allzu laut lachten. Den Damen empfahl man, sich vor dem Bankett in der Frauenkammer richtig satt zu essen, damit sie bei Tische nach der Sitte die besten Stücke ihren Tischherren vorlegen konnten und selbst nur bescheiden aßen, das war »milte«. Auf keinen Fall durften Damen gierig oder zuviel trinken. Als unschicklich galt es, sich vor dem Trinken über den Mund zu fahren, und auf keinen Fall sollte man über die Speisen ein abschätziges Urteil abgeben. Beiden Geschlechtern war es streng untersagt, einen angenagten Knochen wieder in die gemeinsame Schüssel zurückzulegen, und es durfte niemand schnauben und grunzen wie ein Schwein, sich flegeln, sich hinten anlehnen oder mit vollem Munde trinken.

Man sieht, daß die europäischen Tischmanieren im Mittelalter verwurzelt sind und daß die Kinder heute bei Tisch dasselbe lernen, was ihre Vorfahren vor gut 700 Jahren haben lernen müssen, damit sie aus ungehobelten Recken zu artigen Rittern wurden. Keine sehr einleuchtende Empfehlung für die Pädagogik, aber es lebt ein jeder unter den Bedingungen seiner eigenen Kultur, und es wäre kaum auszudenken, wenn die Tischsitten in die Zeit Karls des Großen zurückfallen würden. Die ritterlichen Tischsitten, der Wunsch, es den Herren nachzutun, beherrschen auch noch die Tafeln der Renaissance, doch erwachsen nun neue Bilder, neue Gesten aus der antiken Bildung, und der Reichtum der Kaufherren eröffnet neue Möglichkeiten der Tafelkultur.

Trüffelburgen und Skelette

Der höfische Prunk der Gastmähler während der italienischen Renaissance ist häufig beschrieben worden. Der päpstliche Chronist Fiorentino (um 1310) berichtet, nachdem er den Luxus der Einrichtung des Saales, »in dem Unser Herr mit sechzehn Kardinälen und zwanzig hohen Prälaten und anderen Edelleuten von Stand speiste«, ausführlich beschrieben hat: »Es gab neun Gänge zu je drei Gerichten, im ganzen also siebenundzwanzig Speisen, von solcher Mannigfaltigkeit, daß,

wollte man sie beschreiben, man darüber sterben würde. Meine Feder würde müde werden, und sie hat doch wahrlich noch vieles andere zu berichten. Es gab alles, was man nur will, alles, was teuer, gut, besser und am besten ist.« Nicht Wild wird aufgetragen, sondern ein Fleischberg, gekrönt von einem mächtigen Hirsch, der »lebend schien und doch gekocht war«. Der Berg, so heißt es, wurde von den Knappen hereingeschoben und von den Edelleuten begleitet. »Und eine laute Freude brach aus, deren Getöse man wohl bis nach Vignone gehört haben mag.« Es ging nicht so sehr um das Essen als um Repräsentation, wie schon einige Jahrhunderte vorher im späten Rom, dessen Völlerei die ersten Christen so streng abgelehnt hatten. »Darauf kam der vierte Gang. Als der beendet war, erschienen die Knappen von Herrn Hannibal und sprachen so zu Unserem Herrn: Heiliger Vater, dort unten wartet ein edles Schlachtroß, und hier sind zwei Ringe und ein Pokal. Der Kardinal bittet, daß Eure Heiligkeit geruhen möge, diese Dinge entgegenzunehmen. Der Heilige Vater nahm die Ringe, einen mit einem großen Saphir, den anderen mit einem riesigen Topas. Und er steckte sie sich an den Finger. Und er ergriff den Pokal und befahl, das Schlachtroß in Empfang zu nehmen. Den Pokal schenkte er allsogleich einem der vier Edelleute, die ihn bedienten. Man erzählt, das Pferd habe einen Wert von vierhundert Goldgulden, die Ringe von hundertvierzig Goldgulden und der Pokal von hundert.« Es gibt einen Brunnen, von Männern in den Saal getragen, aus dem fünferlei Wein sprudelt. Diese Brunnen gehören zunächst zum Repertoire fürstlicher Gastmähler, später zur Volksbewirtung. Auch an dieser Tafel, an deren Spitze der Papst sitzt, kann man nicht auf Zerstreuung verzichten, das Rittertum bietet die pathetisch nachgeahmte Form, man veranstaltet im Saal ein Turnier, später läßt man eine Fechtergruppe Schaukämpfe aufführen. Zum Abschluß wird Obst gereicht, aber selbst hier hat eine manierierte Phantasie Einfälle produziert, um das Niveau hoher Künstlichkeit nicht verlassen zu müssen: »An den Tisch des Papstes wurden Bäume geschafft; der eine schien ganz aus Silber zu sein, mit Äpfeln, Birnen, Feigen, Pfirsichen und Weintrauben; der andere, immergrün in der Art des Lorbeer, trug Früchte aller Art. Das waren aber keine Früchte, sondern feinstes Gebäck in Gestalt von Früchten.«

Zur Zeit der Gotik hatte man in Italien schon kostbare Geschenke verteilt, so im Juni 1368 bei einem Hochzeitsmahl des Fürsten Visconti. Da heißt es dann: »Neunter Gang: Fleisch- und Fischgelee. Dazu zwölf Ellen goldgewirkten Seidenstoff und zwölf Ellen Samt«. Oder: »Der sechzehnte Gang bringt Braten von Kaninchen, Truthähne, Schwäne und Enten. Dazu eine Silberplatte, einen Rubin, einen Diamanten und eine Perle.« Beim Festbankett des Herzogs von Chartres am 24. Januar 1529, das sich durch die schon erwähnten Tischmusiken auszeichnete, gab es Gastgeschenke: »Nachher wurde ein großer, verzuckerter hohler Baumstamm hereingetragen, worin die Namen aller Eingeladenen auf Zetteln enthalten waren. Dann wurden hereingebracht: Halsketten, Armbänder, Ohrgehänge,

Apfelernte *aus einer mittelfranzösischen Miniatur, 1475. Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Wien*

Mützenspangen, eine Münzenkette, im Werte von 250 Scudi. Und seine Exzellenz begann die Lotterie. Und während jeder zog und nach der Angabe des Gewinnes suchte, spielten vier Flöten.« Man zeigt in der Renaissance seine klassische Bildung wieder, wie seinerzeit im späten Rom wimmelt es von gelehrten Anspielungen: Herkules, Cupido, Venus, Saturn, Mars und andere Göttergestalten der antiken Mythologie zieren den Tisch als Tafelaufsätze in Edelmetall oder Konditorware, und selbst die hohe Geistlichkeit äußert sich entzückt, wenn die Burgen aus Trüffeln, die Göttinnen aus Tragant und Marzipan, die sich spreizenden Pfauen gut gelungen sind.

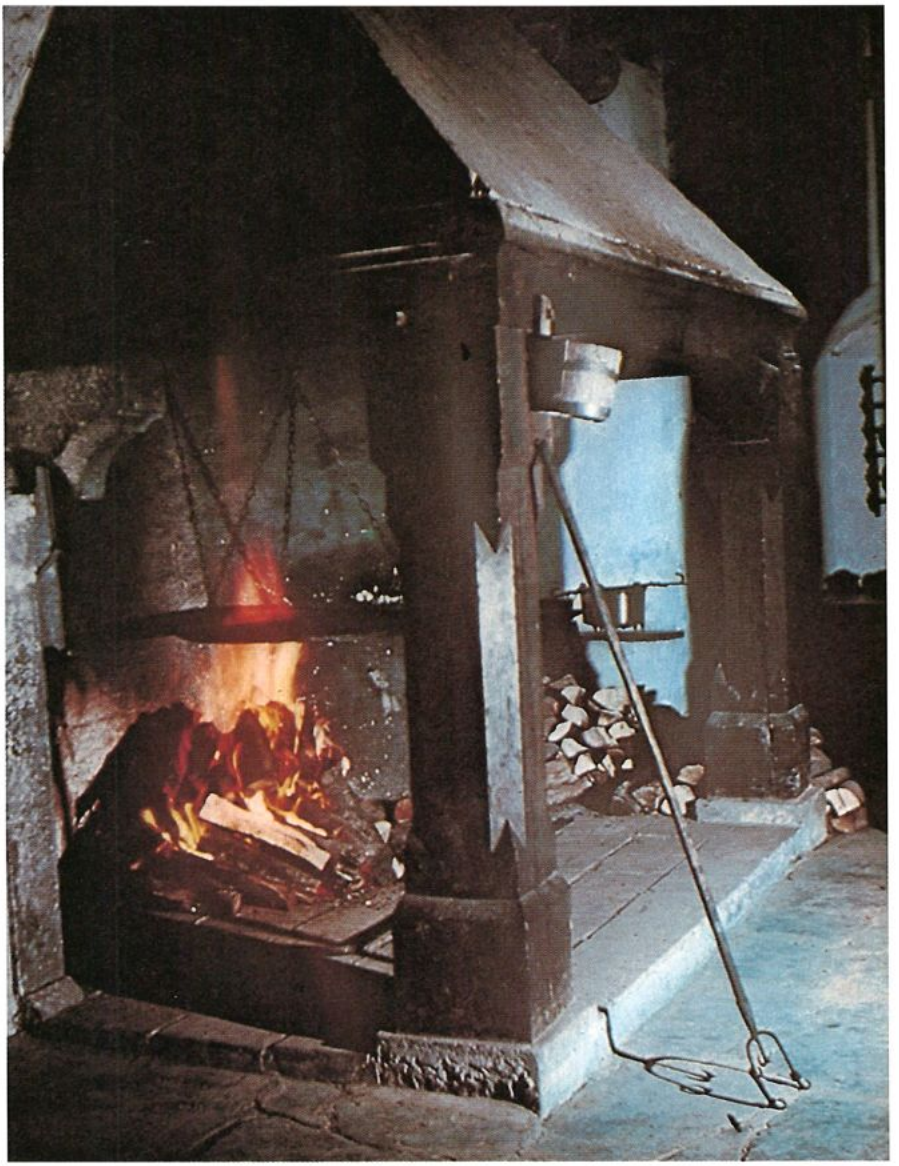
Damals wurden kunstvolle Imitationen Mode: Auch der Pfau war häufig nicht mehr der natürliche Braten, sondern bestand aus Backwerk, das, mit dem Gefieder sorgfältig verziert, ein natürliches Aussehen ergab. Solche Imitationen aus Teig und Fleischfüllung wurden zunächst vom Koch, später vom Spezialisten, dem Patissier, hergestellt, der sich seine künstlerischen Anregungen vom Hofbildhauer holte. Dieser wiederum war nicht nur verpflichtet, beim Tod seines Herrn ein Marmordenkmal zu schaffen, sondern auch die Konditorware zu modellieren, die als Tafelaufsätze dienen sollte. Gürtler, Bildhauer und Goldschmiede arbeiteten auch an den Tortenformen der Renaissance und des Barock, bastelten die Pastetengerüste und die Deckel. Ein altes Fachbuch (Haggers Kochbuch 1719) rät: »Die Löw-, Hirsch-, Gembs-, Reh-, Delphin- und andere hohe Figur und Drat-Pasteten müssen alle von dem jetzt vorhergehenden hart-gemachten Taig formiert und gemacht werden, dann der gute Taig fallt herab und bleibt in keinem Form. Die Drät bei dem Hirsch und Löwen können vorhero, absonderlich Kopff und Halß, am Vorabend mit Taig bekleidt, und ein wenig figurirt und gebachen werden, damit den andern Tag die Pastet desto geschwinder gemacht und wohl auch besser in dem Form bleibe« (Hansen).

Es gibt wohl nichts, was seit dem 15. Jahrhundert nicht als Tafeldekoration gezeigt worden wäre. In Burgund feierte man Hoffeste von solcher Pracht, daß adlige Besucher selbst aus England kamen, um das Schauspiel zu genießen. Über das große Fest des Herzogs von Lille berichtet Olivier de la Marche, der der Festkommission angehörte. Zunächst sei man, meist maskiert, an den Tischen entlanggegangen, um die Tafelaufsätze zu bewundern. Da gab es eine bemannte und aufgetakelte »Kraak«, ein von Portugiesen und Spaniern häufig benutzter Handelsschifftyp, da waren Wiesen mit Bäumen und Quellen, ein Felsen und eine Eremitengrotte, Schloß Lusignan und die Fee Melusine, ein Wald mit beweglichen wilden Tieren, und endlich die Kirche mit Orgeln und Sängern, »die abwechselnd mit dem Orchester von 28 Personen, das in einer Pastete saß. Musik zum besten gaben«. Im selben Jahrhundert hat sich der Vorrang der französischen Küche in Europa entwickelt. Der Leibkoch Karls VII. (1404–1421) Taillevent hat seine Schüler gelehrt, wie man die Speisen verziert und wie man ihren Geschmack durch künstliche Mittel imitiert oder verändert; so ist er zum Begründer einer regelrechten Schule geworden.

Die Schaulust fordert immer neue Steigerungen, längst ist das Essen nur noch Anlaß, alle Künste und Mittel in Bewegung zu setzen, man belädt die Tafel mit Architekturen, ganze Festungen werden aufgebaut, Städte und Landschaften von

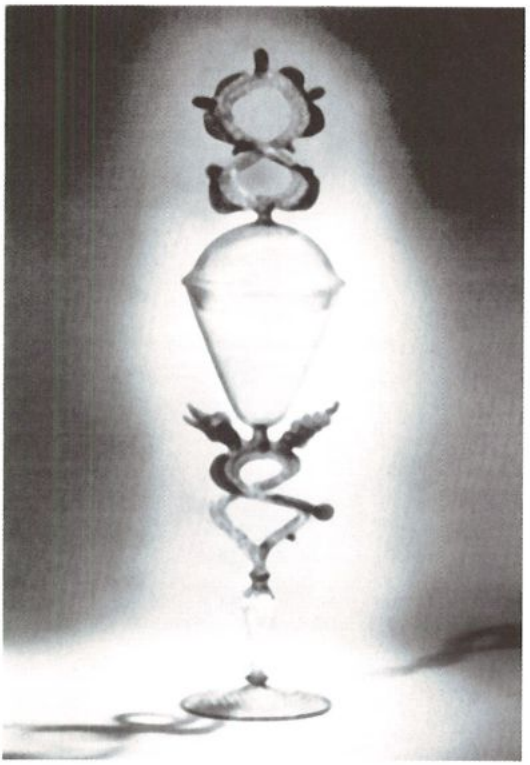
Fröhliche Gesellschaft *beim Gelage im Park. Gemälde von Dirck Hals (1591–1656). Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt*

Im Fleischerladen. *Gemälde von Annibale Carracci (1560–1609). Christ Church College, Oxford*



Mittelalterliche Küche *auf der Marksburg bei Braubach. Der Kamin stammt aus dem Jahr 1350*

Großes Stilleben mit Hummer. *Gemälde von A. H. van Geijeren (1620/21–1690). Alte Pinakothek, München*



Deckelpokal *mit Drachenschaft aus Venedig, Ende 16. Jh. Die venezianischen Glasmanufakturen waren berühmt und vertrieben ihre Ware in ganz Europa. The Corning Museum of Glass, New York*

Kostbare Tafelaufsätze *aus Gold und Silber schmückten die festlich gedeckten Tische bei den üppigen Gelagen in der Renaissance. Sog. Merkelscher Tafelaufsatz von Wenzel Jamnitzer, um 1549. Rijksmuseum, Amsterdam*

solcher Künstlichkeit, daß man Scheu empfindet, sie durch das banale Verzehren zu zerstören. Auf diese Weise entstehen Schauessen, die freilich noch aus Nahrungsmitteln, vor allem aus Konditorware, hergestellt sind. Der nächste Schritt sind ganze Festmahlzeiten, die wie bisher Götter und Wappentiere, Vögel und Braten, Torten und Pasteten darstellen, aber nicht mehr eßbar sind. Harsdörffer schreibt in seinem berühmten »Nürnberger Trichter«, es gäbe Schaugerichte »anzuschauen und zu keiner Speise an- und aufgerichtet, bestehend aus allerlei wäxern, leinern, höltzern und dergleichen Bildern, die dem Bancket einen Ruhm und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen sollen«.

Egon Friedell berichtet, bei einem Fest des Lorenzo Strozzi in Rom wurden die Gäste zuerst in einen verdunkelten Raum geführt, an dessen Wänden Totenköpfe angebracht waren. In den Ecken standen illuminierte Skelette, und mitten im Raum befand sich ein schwarz überzogener Tisch, auf dem zwei große Schädel und vier große Knochen lagen. Die Diener hoben die Totenschädel auf, und darunter erschienen frisch gebackene Fasane, zwischen den Knochen lagen Würste. Solche derben Hinweise auf die Eitelkeit alles Weltlichen sind typisch für das Bedürfnis, sich ein metaphysisches Alibi zu verschaffen. Auch hier verbanden sich durchaus weltliche Genüsse mit einem »klugen Nachsinnen«. Die Betroffenheit bei diesem

Goldenes und silbernes Tafelgeschirr
zierte die prunkvollen Festtafeln in der Renaissance und im Barock.

Venezianischer Prunkpokal
mit der Darstellung eines Hochzeitszuges, um 1500. Kunstgewerbemuseum, Köln

Goldenes Salzgefäß,
von Benvenuto Cellini für Franz I. von Frankreich angefertigt. 16. Jh. Kunsthistorisches Museum, Wien

Gastmahl der Strozzis durchbrach der päpstliche Hofnarr Fra Mariano, ein berühmter Fresser. Er griff zu und tafelte allein, bis die Befangenheit sich löste und sich die Flügeltüren eines Festsaales öffneten. Auch dieser Saal diente dem frommen Erschauern: Er stellte nach dem Tod den Himmel dar. Ringsum glitzerten Sterne an Wänden und Decke, und als man Platz genommen hatte, sprangen wie von Geisterhand Speisen und Flaschen für jeden Gast einzeln unter der Tafel hervor.

Den Höhepunkt festlichen Ehrgeizes erreichte Agostino Chigi, als er nach einem Bankett alle gebrauchten goldenen und silbernen Gefäße in den Tiber werfen ließ. Das erinnert an die Potlatch-Feste der Indianer (indianisch patshatl: geben), groß angelegte Geschenkfeste, bei denen der reiche Indianer verpflichtet war, seinen ärmeren Stammesangehörigen an seinem Besitz von Muschelgeld, Decken, Kupferplatten usw. teilnehmen zu lassen. Jeder war verpflichtet, solche Geschenke mit Verdopplung zu erwidern, und der soziale Rang, ausgedrückt in einem Titel, erhöhte sich je nach den Gaben. Selbst Streitigkeiten zwischen Häuptlingen wurden durch solche Feste ausgetragen, die im übrigen bei allen wichtigen Ereignissen wie Hochzeit, Initiation und Begräbnis stattfanden. Dieser Brauch steigerte sich zur Raserei, und man zertrümmerte schließlich Häuser und Boote, Geschirr und Werkzeug, verbrannte seine Decken und tötete seine Sklaven, nur um zu zeigen, daß man »es nicht nötig hatte«. Verglichen mit diesem selbstzerstörerischen Zwang handelte der römische Bankier maßvoll, wenn auch weniger beeindruckend: Er hatte heimlich am Flußufer Netze aufspannen lassen, um seine silbernen und goldenen Gefäße wieder aus dem Wasser fischen zu können.

Die rauschenden Feste mit ihren Prassereien waren seit jeher der Obrigkeit nicht angenehm, und so gab es zahlreiche Versuche, den Luxus durch Verbote einzudämmen. Mit wie wenig Erfolg, zeigen die Verordnungen der Stadtväter von Florenz (1356), deren ernste Absichten den Realitäten nicht gewachsen waren, denn kaum jemand richtete sich auf die Dauer nach dem Reglement. Es verlangte, daß es bei keiner Hochzeit mehr als drei Gänge geben dürfe, »wobei man Braten mit Beilagen als einen Gang ansehen mag«. Nicht mehr als zwanzig Platten sollten von jedem Gang aufgetragen werden, und auch Ravioli und Makkaroni sollten als Gang zählen. Damit niemand durch eine Hintertür entwischen konnte, wurde festgesetzt: »Und das Stück Kalbfleisch für eine Platte darf nicht mehr als sieben Pfund wiegen. An anderen Braten darf es geben pro Platte: Entweder einen Truthahn oder eine Gans, oder ein paar Schnepfen oder ein paar Hühner mit einer Taube, oder ein paar Tauben mit einem Huhn, oder eine Ente mit zwei Tauben oder eine Ente mit zwei Hühnern.« Der Stil solcher Verordnungen verrät bereits die Herrschaft einer beflissenen Bürokratie: »Und der Koch, der das Essen bereitet, muß bis spätestens einen Tag vor der Hochzeit dem Amt, das für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich ist, von der Hochzeit Mitteilung machen, ebenso wie von der Anzahl und der Art der Speisen, vom Vor- und Zunamen des Bräutigams und vom genauen Datum der Hochzeit. Und jeder Koch wird bestraft, der mehr Platten oder Gänge bereitet, als hier oben genannt sind.« Rund zweihundert Jahre später verbietet der Rat von Venedig, bei einer Hochzeit Rebhühner, Pfauen, Tauben und Haselhühner zu servieren, ebenso Mandeltorten, Pistazienkuchen, Hüh-

Die fette Küche. *Kupferstich von Pieter Brueghel d. Ä., 1563. Der hungrige Spielmann wird hier von den Insassen der fetten Küche verjagt.*

nerbrust, slowakische Pilze und zahllose andere Leckereien, und belegt Zuwiderhandelnde mit hohen Geldstrafen. Die Verordnung wird von Stadtknechten überwacht, und die betroffene Dienerschaft soll die Arbeit niederlegen, »wenn zu den Mählern mehr Gäste als erlaubt eingeladen sind«, und sich für die Denunziation eine Prämie abholen. Aber nicht die Bemühungen der Obrigkeiten, sondern der Wandel der Zeiten hat dazu geführt, daß der absurde Luxus in Vergessenheit geriet.

Großmeister der Küche

Es hat auch in späteren Jahrhunderten gelegentlich noch Festgelage und prunkvolle Gastmähler gegeben, vor allem an den kleinen Fürstenhöfen, aber sie beherrschten nicht mehr den Stil ihrer Epoche, denn seit dem 17. Jahrhundert traten an Stelle des alten Prunkgelages das intimere Diner und das »petit souper« mit ausgeklügelten Menüs. Zwar legte man auf ausgezeichnetes Essen nicht weniger Wert als in vergangenen Zeiten, aber man schätzte auch das Tischgespräch, und so komponierte man die Gäste an den kleinen Tischen ebenso wie die Speisefolge. Wer Geist besaß, zu plaudern wußte und etwas vom Kochen verstand, war ein gerngesehener Gast.

Tafelrunde Friedrichs d. Gr. *Im Rokoko spielten sich festliche Mahlzeiten vorzugsweise in kleinerem Rahmen ab. Man schätzte neben exquisiten kulinarischen Genüssen das geistvolle Tischgespräch. Gemälde von A. Menzel, 1850. Ehem. Nationalgalerie, Berlin*

Austernessen im Kunstkabinett des Bürgermeisters Rockox.
Gemälde von Frans Francken (1581–1642). Alte Pinakothek, München

Gaumenfreuden im Barock. *In einer herrschaftlichen Küche werden Pasteten gebacken. Kupferstich von Abraham Bosse, 17. Jh.*

Die Wandlung der Kochkunst spiegelt sich in L. S. Roberts »Abhandlung über die Küche« aus dem Jahre 1674: »Heute gilt es nicht mehr, eine ungeheure Fülle von Platten zu geben, einen Überfluß an Ragouts und Pasteten zu bieten. Es handelt sich nicht mehr um ein ungeordnetes Anhäufen verschiedenster Dinge, um Berge von Braten und Zwischengerichten, die bizarr aufgebaut sind . . . wichtig ist nur die Auswahl hervorragenden Fleisches, die Feinheit der Zubereitung, die Eleganz und Sauberkeit des Anrichtens. Die Menge des Gebotenen muß im richtigen Verhältnis zur Anzahl der Tischgenossen stehen.« Bezeichnend für die Wandlung der Einstellung ist die berühmte Geschichte vom Braten der Marquise de Maintenon, der zweiten Gattin des Sonnenkönigs. Als sie noch Françoise Scarron hieß und unter beschränkten Verhältnissen lebte, hatte sie eines Tages Gäste geladen. Das Souper hatte bereits begonnen, da beugte sich der servierende Diener zu ihr herab und flüsterte ihr ins Ohr: »Erzählen Sie eine Geschichte, Madame, wir haben keinen Braten!« Madame Scarron erschrak, aber faßte sich sofort und erzählte eine Geschichte, die so fesselnd war, daß niemand den Ausfall des Hauptgerichtes bemerkte. Damit ist nicht gesagt, daß man in Paris auf kulinarische Genüsse keinen Wert gelegt hätte, das Gegenteil ist der Fall: Man bemühte sich um die Gastronomie mit geradezu wissenschaftlichem Interesse, und wer eine neue Sauce erfand, ein neues Gericht zubereitete, machte sich einen Namen, als hätte er Verse veröffentlicht.

Damals war Paris bereits eine Metropole mit 800000 Einwohnern, 12000 Karossen, 100000 Pferden und etwa 23000 Lakaien, die nach dem Bericht des venezianischen Gesandten aus dem Jahre 1629 zum Hof und seinen Edelleuten gehörten. Eine zweite Renaissance der schönen Künste und der Wissenschaften erweiterte den geistigen Horizont, französischer Stil und Geschmack wurden in Europa tonangebend, für Künste und Wissenschaften galt das ebenso wie für die Mode, die Liebe oder die Kochkunst. So tragen Gerichte, die noch heute geschätzt werden, gelegentlich Namen, die auf diese Zeit zurückführen; nur sind sie heute nicht mehr exquisit, sondern gehören zur gutbürgerlichen Küche. Das bekannteste Rezept dieser Art: Ein Eßlöffel Butter, drei Eßlöffel Mehl, eine Tasse heiße Milch, gewürzt mit Salz und weißem Pfeffer, ergeben eine Tasse jener Sauce, die einst ein Marquis de Béchamel erfunden hat.

Man konnte damals in der Küche sein Glück machen, weil sie von den Herrschaften höchster Aufmerksamkeit für wert befunden wurde. Welche Strafen wegen mißratener Saucen, verkohlter Braten, fehlender Pastetchen oder verschütteten Weines verhängt wurden, verrät freilich kein Geschichtsbuch. Bekannt ist das traurige Ende des großen Vatel. Dieser bekannteste Koch seines Jahrhunderts hatte bereits die Tafel des Finanziers Fouquet versorgt, war aber nach dessen Sturz vom Prinzen Condé (1621–1686) übernommen worden, dessen unersättlicher Appetit auf sexuellem wie auf kulinarischem Gebiet nach immer neuen Abwechslungen verlangte.

Im Jahre 1671 empfing Condé König Ludwig XIV. auf seinem Besitz in Chantilly, doch der Anspannung, die dieser Besuch bedeutete, waren die Nerven des Kochs nicht gewachsen. Schon während des Festmahles hatte sich Vatel äußerst aufgeregt gezeigt, weil an zwei kleinen Tischen der Braten gefehlt hatte, eine Niederlage für einen verantwortlichen Koch und ein Affront gegenüber den hohen Gästen. Offensichtlich hatte Vatel gehofft, am nächsten Tage durch eine um so glänzendere Speisefolge die Schmach zu tilgen. Aber als mitten in der Nacht die Fischlieferung von der Küste eintraf, waren es zu wenige, kleine Seefische, die auf keinen Fall reichen würden. Vatel zog die Konsequenzen, er stürzte sich in seinen Degen. Als am nächsten Morgen die große Fischbeute angeliefert wurde, suchte man den Koch, damit er die Portionen verteilen sollte, und fand ihn tot in seinem Blute schwimmend. Madame de Sévigné, die diese Geschichte in ihrem Brief vom 26. April 1671 überliefert hat, schreibt dazu: »Auch ein Koch hatte in diesen Zeiten seine Ehre«; das bezeichnet, wie wichtig man die Küche nahm. So begannen Karrieren nicht selten zwischen Kochtöpfen und Speiseplatten. Jean Baptiste Lully (1632–1687), der erste Großmeister der französischen Nationaloper, hat in der Küche der »grande mademoiselle« als Soßenrührer angefangen, ehe er entdeckt und in die Musikkapelle versetzt wurde.

Auch damals suchte sich die Verfeinerung der Sitten ihren literarischen Ausdruck. Der bekannte französische Koch François Pierre de Lavarenne veröffentlichte im Jahre 1651 ein Werk über die französische Küche, und ein gewisser Nicolas de Bonnefons, ein Kammerdiener des Königs, gab drei Jahre später »Les délices de la campagne« heraus. Schließlich erschien noch ein weiteres tonangebendes Werk »Le Maistre d'Hostel« über die Herrichtung der Tafel. Zwischen den Zier-

Die Küche des ottomanischen Gesandten. *Kolorierter Stich von J. H. Löschenkohl, 1792*

beeten im Garten, den Tapisserien an der Wand, den Ornamenten an den Möbeln und der Ordnung des Tafelsilbers und der Tischgeräte bestand die Korrespondenz eines Stiles. Man schätzte große damastene Servietten, weil sie um den Hals gebunden wurden, um die feinen Saucen auch recht genießen zu können. Solche Servietten faltete man zu zierlichen Figuren, die man wie die Hecken im Garten auf dem Tisch ausrichtete. Die Ordnung der Gläser und vor allem der Konfitürenschalen wurde genau beschrieben, sie hat sich bis weit ins 19. Jahrhundert hinein erhalten, wo jede festliche Tafel mit Kompottschalen und Konfitüren geschmückt war. Diese Sitte stammt übrigens aus dem Orient, ebenso übernahm man von der islamischen Tafelkultur die Dragées, das harte, nicht klebende Zuckerwerk, das im eleganten »Drageoir« mitgeführt und angeboten wurde. Noch heute ist es bei französischen Hochzeiten und Taufen vor allem der gehobenen Gesellschaft in der Provinz üblich, solche Dragées anzubieten.

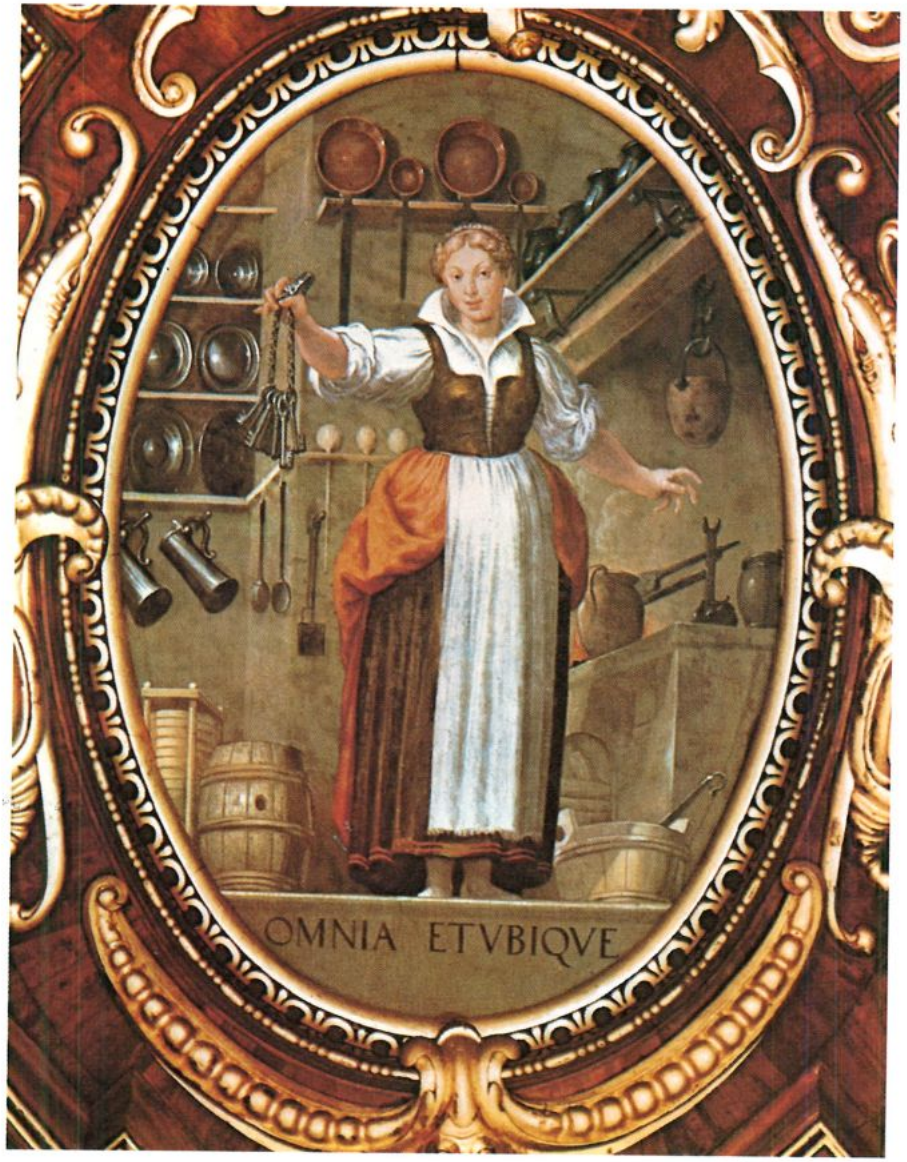
Die Verfeinerung des Geschmackes erstreckte sich nicht nur auf die Kochkunst, sondern bezog alles ein, was das Essen umgab. So kam man wieder zum eigenen Speiseraum, wie in der Antike, zum »salle à manger«, und gerade hier äußerte sich der Stil dieses dekorativen Jahrhunderts. An die Wände hängte man Stilleben, welche die unverfälschten Genüsse in ihrer Ursprünglichkeit sowie einfache, schöne Geräte zeigten, die Täfelungen waren reich vergoldet, die großen Fenster gaben den Blick in den zierlich geordneten Garten frei, und auf den Tischen, die

(vorhergehende Doppelseite)
Dieses glanzvolle Festgelage *vermittelt einen anschaulichen Eindruck von der Eßkultur der oberen Gesellschaftsschicht im Barock. Gefüllte Pfauen und Fasanen gehörten zu den beliebtesten Gerichten. Gemälde von Jan van Balen (1611–1654). Alte Pinakothek, München*

Kücheninneres. *In einer Küche von offensichtlich begüterten Leuten wird eine üppige Mahlzeit vorbereitet. Das eigentliche Thema »die Hochzeit zu Kana« – rechts im Hintergrund – dürfte nur Vorwand zur Schilderung einer Haushaltsszene gewesen sein. Gemälde von Ludger Tom Ring d. J., 16. Jh. Staatliche Museen, Preußischer Kulturbesitz, Berlin*

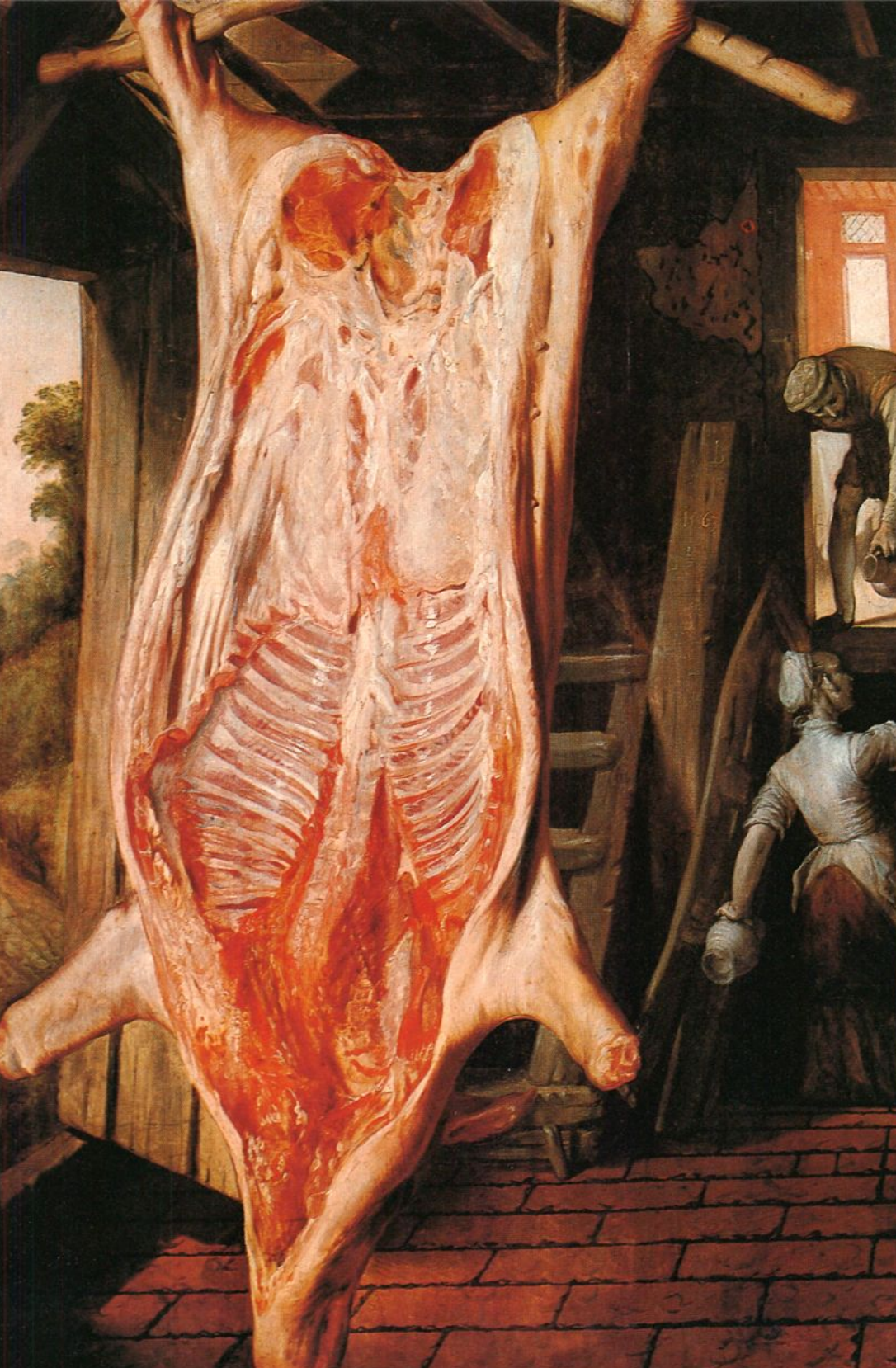
mit weißem Linnen bedeckt waren, kam zwischen feinem Porzellan das matt glänzende Tafelsilber voll zur Geltung. Auf den Tischen waren überall Leuchter verteilt, deren Wachskerzen die anwesenden Kavaliere und ihre dekolletierten Damen in mattes Licht tauchten, und eine livrierte Dienerschaft bemühte sich lautlos um die Gäste, die sich kennerisch über die fein abgestimmten Gänge und die erlesenen Weine äußerten. Damals wurde ein Stil geprägt, der sich noch auf die bürgerliche Festtafel dieses Jahrhunderts, auf Staatsbankette und die Hotelhallen ausgewirkt hat. Es gab aber auch damals einige konservative Prinzessinnen, die den phantastischen Bildern ihrer Jugend nachtrauerten und noch immer ihre Köche riesige Fleischberge aufschichten, bizarre Schwäne und Pfauen basteln ließen. Der Dichter Boileau-Despréaux, Historiograph des Sonnenkönigs, hat sich im Jahre 1670 über diese Fleischpyramiden lustig gemacht, die sich in den konservativen Häusern hielten und erst jetzt vollständig aus der Mode kamen.

Ebenso verschwand von der französischen Speisekarte ein Gericht, das als spanisches Nationalgericht hohes Ansehen genossen hatte, die »olla potrida«, ein Gemüse-Eintopf mit Fleisch, der lange gekocht wird. Dieser »verdorbene Topf« des Don Quijote geht auf das alte jüdische Gericht »adafina« zurück. Die Adafina besteht aus Huhn oder Rindfleisch, Gemüsen und hartgekochten Eiern. Noch heute ißt man dieses Gericht in Algier, Tanger und anderen Gegenden Nordafrikas. Der Islam hat das Gericht nach Spanien gebracht, und als die ehemals arabischen Provinzen von der Inquisition überwacht wurden, mußte jeder bei Gefahr



Ausschnitt aus einer Küche des 17. Jh. *Deckengemälde von Johann M. Kager, 1622, aus der Decke des Goldenen Saales im ehemaligen Augsburger Rathaus*

Geschlachtetes Schwein. *Hausschlachtungen, wie in diesem Gemälde von J. Beuckelaer (1530–1573), waren damals an der Tagesordnung. Wallraf-Richartz-Museum, Köln*



für Leib und Leben seine christlichen Überzeugungen sichtbar demonstrieren. Nur Christen aßen Schweinefleisch, also aß jedermann öffentlich Schweinefleisch, damit man sah, daß er Christ war. Aber auch wenn ein Spitzel ins Haus kam, konnte nichts passieren, denn die »olla potrida« enthielt Schweinefleisch. So galt selbst in Madrid dieses Gericht als das sicherste Mittel, sich sofort als Christ auszuweisen, und damit beherrschte es Europas Küche, solange der spanische Einfluß stark genug war. Im Frankreich Ludwigs XIV. erübrigte sich diese Demonstration, und auch als traditionelles Gericht, das nun einmal auf die Tafel gehörte, verschwand die Olla Potrida aus dem Gesichtskreis der Franzosen.

Wer hingegen einen guten Koch hatte und mit der Zeit gehen wollte, ließ jene Saucen anrichten, die der Herzog von Richelieu soeben persönlich im Fort Mahon erfunden hatte. Man konnte sie mit immer neuen Gewürzen und Kräutern variieren und so ergaben sich bei ihrer Zubereitung zwischen dem Grandseigneur und seinem Leibkoch langwierige Erörterungen, ob zur Mayonnaise, die ja eigentlich »Mahonnaise« hieß, mehr Zitronensaft oder mehr Weinessig, etwas Estragon oder nur Petersilie zuzusetzen sei. Die eleganteste Variante dürfte die »sauce aux fines herbes« sein, die Sauce mit frischen Kräutern, die man zu kaltem Barsch, Lachs oder jedem anderen Fisch mit trockenem Fleisch reicht, etwa dem Rheinsalm.

Die Sprache der Küche ist seit dem 17. Jahrhundert französisch wie die Sprache der Diplomatie, weil Französisch die Sprache der herrschenden Klasse war. Tatsächlich verlieren die Bezeichnungen einer Speisekarte einiges von ihrem Reiz, wenn man sie ins Deutsche zu übertragen versucht. Soll man »Duchesses« als Krapfen bezeichnen, »Eclairs« als Brandteigstangen oder »Chaud-Froid« als kalte Vorspeisen, wo es sich doch um kleine Wild- oder Geflügelstückchen in pikanter Sulzsauce handelt, Nichtigkeiten, die man aus der Hitze in die Kälte gebracht hat?

Großen Vorbildern wie den Herren Richelieu oder Condé folgend, begab man sich, auch wenn man adlig und sehr fein war, gelegentlich in die Küche und kochte selbst. So brach im August 1754 am Hofe des Kurprinzen von Sachsen ein Streit darüber aus, ob die französische oder die deutsche Küche besser sei. Man entschied sich, die Sache durch tätigen Beweis auszutragen, und die hohen Herrschaften machten sich, gewiß zum Entsetzen und Vergnügen ihrer Dienerschaft, an die Arbeit. Ihre Hoheit die Kurprinzessin zauberte kleine Rebhuhnpastetchen, Kalbsmilchpastetchen und Champignons à la Prinzessin Royale, Gräfin Lodron schuf eine »Rebhuhnpastete auf moskowitisch«, allein hierdurch die Nähe Sachsens zu Rußland dokumentierend, und ein Baron Wetzel machte ein »Katzengeschrey von Kalbfleisch mit Trüffeln und Champignons«, vermutlich als echt deutsches Gericht. Unmöglich, alle die Meisterleistungen aufzuzählen, die am 21. August verzehrt wurden, Generale brutzelten Truthühner und junge Hasen, schufen Pichelsteiner Fleisch und widmeten sich Kapaunen in ihrer Brühe. Ihre Hoheit die Kurprinzessin brachte als zweiten Gang eine regelrechte Rehkeule zustande, während ein Graf Wackerbarth Schweinswürstchen auf Neapolitanisch servierte und der General Fontenay nur Grüne Erbsen französisch, er wird ein um so tüchtigerer Soldat gewesen sein. Leider ist nicht überliefert, wie der Streit denn nun ausgegangen ist; wahrscheinlich waren die Beteiligten von den ungewohnten Anstrengungen so erschöpft, daß sie alle Mühe hatten, deren Ergebnisse zu genießen.

Wildschwein, Marzipan und Grütze

Seit das Bürgertum in den großen Handelsstädten zu einem wirtschaftlichen und politischen Machtfaktor geworden war, gab es nicht nur eine höfische Küche, sondern auch die bürgerliche Tafel, die im Alltag bescheiden, bei Festlichkeiten aber reich bestellt war. Die Üppigkeit und Künstlichkeit der fürstlichen Tafel blieb meist unerreichbar, aber man wußte zu leben und konnte sich's leisten. So reichte man am 3. Juni 1500 in einem Bürgerhaus zu Frankfurt bei einem Festmahl Erdbeeren mit Zucker, junge Hühner, Hammelfleisch mit Zibeben (Anm. d. Verf.: Rosinen), Muskat und Muskatblume gedämpft, ferner gesottenes Schaffleisch mit süßem Quark, eine halbe Gans in Sauce, Käse und Kirschen. Bei einem Diner am 25. November 1525, das für Melanchthon von dem Nürnberger Dr. Christioph Scheurl veranstaltet wurde, tranken die zwölf Teilnehmer so viel Wein, daß auf eine Person zweieinhalb Liter kamen. Die Speisekarte bot Saukopf und Lendenbraten in saurer Sauce, Forellen und Äschen, fünf Rebhühner, acht Vögel, als Braten einen Kapaunen, Hecht in Sülze, Wildschwein in Pfeffersauce, Käsekuchen und Obst, Pistaziennüsse und Latwergen (Anm. d. Verf.: Pflaumen- oder Birnenmus), Lebkuchen und Konfekt.

Außer auf Hochzeiten und Kindstaufen, bei denen mächtig aufgetischt wurde, boten sich verschiedene Anlässe zum Feiern. Ganz außer Mode gekommen ist das »Prandium Aristoteles«, ein kulinarisches Dankopfer, das die Magister- oder Doktor-Kandidaten nach glücklich bestandenem Examen veranstalteten. Dieses Festmahl war nur auf die Angehörigen der Universität beschränkt, doch luden die Kaufmannsgilden, die Herrentrinkstuben und geselligen Vereine sowie bürgerliche und adlige Gesellschaften häufiger zu gemeinsamen Festmahlzeiten ein, an denen nicht selten auch Frauen teilnahmen. Besonders zur Fastnachtszeit feierte man in größerem Kreis. Auch die Handwerkerinnungen veranstalteten nach adlig-bürgerlichem Vorbild solche Gastereien.

Bei Festmählern wurden Köche herangezogen, im Hause war die Hausfrau für die Zubereitung der Speisen verantwortlich. Die Herren hatten dagegen die Aufgabe, das Fleisch kunstgerecht zu tranchieren. Auf diese Kunst legte man damals größten Wert. Wie für die Kochkunst, gab es für das Tranchieren eigene Fachbücher, zum Beispiel von G. Procacchi das »Trincier- oder Vorleg-Buch, darinnen berichtet wird, wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen, so auff fürstliche und andere Tafeln getragen werden, nach ital. Art anschneiden und auf der Gabel zerlegen soll« (Leipzig 1620). Wer die feine Lebensart beherrschen wollte, mußte sich auch diese Kunst zu eigen machen. Also reiste im Jahre 1595 der schlesische Patrizierssohn Hans II. Pückler von Groditz nach Italien, um aus erster Hand das Fechten und Tranchieren zu lernen.

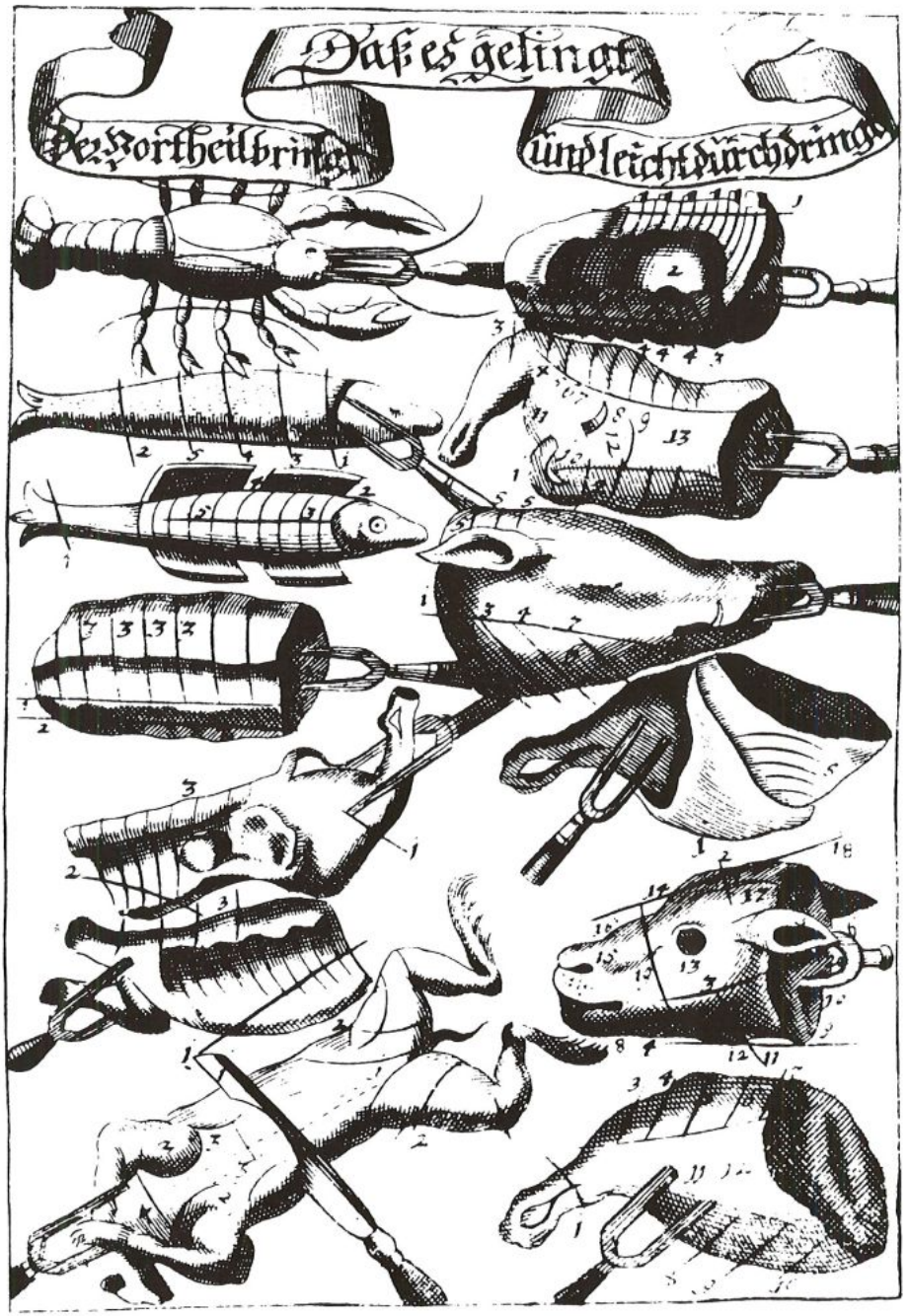
Der Küchenherd des Bürgerhauses war meist nur ein gemauerter Aufsatz, in dem sich die Feuermulde mit dem Rost befand. »Die Töpfe umstanden das offen brennende Feuer, welches mit Holzkloben unterhalten, oft auch noch mit einem hölzernen Blasrohr angeblasen wurde. Feuerböcke und Dreifüße sorgten für bessere Ausnutzung der Hitze«. Hier erfüllte, unter den für heutige Begriffe

bedrückenden und unbequemen Verhältnissen, die Hausfrau ihre vielfältigen Aufgaben, die ohne Gesinde überhaupt nicht zu leisten waren. Zwar kaufte man die alltäglichen Backwaren beim Bäcker, aber schon das feine Tafelgebäck, die Torten und Kuchen, Lebkuchen und Zuckersachen mußten selbst gebacken werden. Der berühmte Dresdner Christstollen ist einer der wenigen Überlebenden einer stattlichen Reihe solcher selbstgebackener Kuchenarten. Auch geschlachtet wurde im Bürgerhaus, man pökelte ein, räucherte selbst die Speckseiten, kochte die Früchte des Obstgartens ein und stellte die Seife her. Selbst die Kerzen aus Talg oder Unschlitt wurden in sparsamen Häusern selbst gezogen, weil die der Seifensieder zu teuer kamen. In diesen Kreisen aß man reichlich. Hühner, Kapaune, Kälberfleisch, Fische, Marzipan, Artischocken und allerlei Leckereien wie Schnepfen, Schnecken und in Reichweite der Mittelmeerküsten sogar Austern. Welche Mengen man gewöhnt war, zeigt ein Bericht aus dem 18. Jahrhundert. Ein Spaziergänger kehrt während eines Gewitters in ein Dorfgasthaus ein und verlangt eine Jause. Er bekommt Salat mit Butter ohne Öl, darauf harte Eier, dann vier gebratene magere Hühner, darauf vier kleine Stücke Fisch, dann einen Schmarren, »ein gefräß auß gerösten Teyg mit Butter«. Dreizehn Maß Wein hat der Mann dazu getrunken und siebeneinhalb Gulden bezahlt – dies nur unterwegs, als Spaziergänger in Tirol.

Einfacher ging es naturgemäß am Tisch des Kleinbürgers zu. Seit man von Bürgern spricht, hat es stets auch »kleine Bürger« gegeben. Man verstand darunter seit Anfang des 18. Jahrhunderts meist sämtliche Handwerker, die Budeninhaber, Straßendiener und »gmeinen und schlechten Krämer«. Nach oben bildeten die Grenze dieser Gruppe etwa die Advokaten und Notare, Künstler und Ladeninhaber, nach unten die Kutscher, Lakaien und Arbeiter. In der Küche des kleinen Bürgers wurde die sogenannte gesunde Hausmannskost bereitet, das war eine Bezeichnung, die schon im 18. Jahrhundert ein klassenbedingtes Werturteil enthielt. Der Kleinbürger zog sie »allen erkünstelten Gerichten und einer großen Mannigfaltigkeit« in der Regel vor, und er verbot seinen Kindern, etwas zwischen den Mahlzeiten zu essen, sie lernten sonst angeblich »eine gewöhnliche Hausmannskost zu verschmähen«. Das Hauptstück dieser Hausmannskost war in vielen Landstrichen Europas, noch in Gottfried Kellers Novelle »Pankraz der Schmoller« wird das beschrieben, die Schüssel mit Mehlbrei oder Grütze. Aus Stralsund wird berichtet: »Eine sehr gewöhnliche Speise bei ihnen ist die sogenannte Mehlgrütt. Dieses ist nichts anderes als ein von geschrotenem Kornmehl in Wasser und Salz gekochter dicker Brey, welchen sie auf folgende Art aufzutischen pflegen. Sie nehmen einen Löffel voll aus der Mitte der Schüssel heraus, legen ein Stück Butter

Geflügel und Wild *wurden seit dem Mittelalter in den feudalen sowie den bürgerlichen Küchen zubereitet. Gemälde von Gerrit Dou (1613–1675). National Gallery, London*

Küchenstück. *Obst und Gemüse gab es in reichhaltiger Auswahl. Beides wurde als Beilage zu Fleischgerichten viel gegessen. Gemälde von J. Beuckelaer (1530–1573/74). Staatliche Kunsthalle, Kassel*



Tranchier-Anleitung *aus Balthasar Schnurrs »Haus-, Feld-, Arzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch«, 1664*

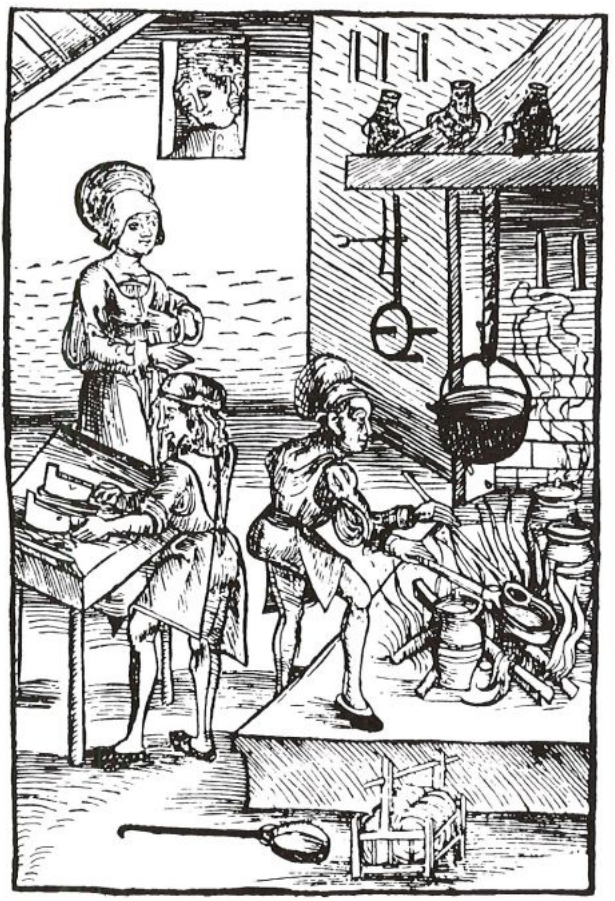
hinein, welches sehr bald darinn schmilzt, auf jeder Seite des Tisches steht eine Schale, worinnen in der einen eine süße Milch, in der anderen aber mit Syrup versüßtes Bier ist. Nun nimmt man einen Löffel voll von dieser Mehlgrütt, und es wird der Willkür der tafelnden Personen überlassen, ihn in das mit Butter gefüllte Loch oder in eine der beiden Schüsseln zu taugen . . .« In der Tat, der Abstand zwischen dem gebratenen Pfauen auf der Tafel des Fürsten und der Schüssel Mehlgrütt auf dem Tisch des Handwerkes ist beträchtlich, aber er spiegelt im Kleinen die Verhältnisse im Großen. Immerhin gab es auch Sonntagsgerichte: Man nehme Klöße und frischen Aal, Rosinen, Reis, gelbe Rüben und »gewelkte Zwetschgen«, dies alles koche man in einem Topf. Der Berichterstatter, ein Thüringer Handwerksgeselle, meint dazu: »Dieses Essen hat, wenngleich nicht viel Anlockendes, doch das Gute, daß unter sovielen Speisegattungen mehrentheils eine ist, die einem behagen kann.« Damals ist die landsmannschaftliche Küche in Deutschland schon voll ausgebildet. So schreibt der Berliner Nicolai voll Abscheu über die bayerische Küche: »Die Mehlspeisen, Knödel, Wespennester, Dampfnudeln u. dgl. sind äußerst gemein, und werden von den Bayern für besondere Leckerbissen gehalten. Einige feine Arten sind dies auch wirklich; aber die gemeinen bayerischen Knödel und Mehlspeisen sind nicht für einen niedersächsischen Gaumen.« Womit allerdings nur gesagt ist, daß auch in Küchenfragen die Gewohnheit die Mutter des Wohlbehagens ist und man über Geschmack nun einmal nicht streiten kann.

Was Gesellen und Meister, Handwerker und Gesinde zu bekommen hatten, war meist durch Brauch oder Vorschrift geregelt. So heißt es in einer deutschen Quelle aus dem Jahre 1482: »Denen Werkleuten sollten zu ihrem Mittags und Abendmahl nur 4 Essen: an einem Fleischtag eine Suppe, zwei Fleisch und ein Gemüse; auf einen Freitag und andere Tage, da man nicht Fleisch isset, eine Suppe, ein Essen, grüne oder dürre Fische, zwei Zugemüse; so man fasten muß, fünf Essen, eine Suppe, zweierlei Fisch und zwei Zugemüse gegeben werden.« Keine schlechte Kost, möchte man meinen, nur daß die Verteilung rätselhaft bleibt: An einem Fleischtag zwei Fleisch, das versteht sich, aber am Fastentag gleich fünf Essen? Offensichtlich wurde auch an Fastentagen »die Suppe nicht so heiß gegessen, wie sie gekocht wird«, und man fand Mittel, die Vorschrift einzuhalten und trotzdem wenig zu entbehren. Noch im 16. Jahrhundert heißt es vom bürgerlichen Tisch: »Gemüs ist das tägliche Nahrungsmittel der Reichen und der Armen; denn Fleisch kommt auch bei den ersteren selten als einmal des Tages, und bei den Handwerkern, den Sonntag ausgenommen, wöchentlich nur zweimal auf den Tisch« (1555). Das Bild ändert sich durch die Jahrhunderte nicht wesentlich. Allerdings rügt ein Ausländer, der Dänemark im Jahre 1780 bereist, hier fehle das »schöne Obst und die vortrefflichen Gemüse, worauf andere deutsche Völker, besonders die Schwaben und Rheinländer, soviel halten«. Die sächsischen Bauern, schreibt er, lebten von Erdäpfeln, Hülsenfrüchten und Rüben, »und sehr selten erblickt man auf ihrem Tische Fleisch«.

Einen Tagesspeisezettel aus dem Kleinbürgerhaus des 18. Jahrhunderts hat der Goldschmied Klöden mitgeteilt: »Des Morgens erhielt ich zwei Tassen Kaffee, Mittags um 12 Uhr wurde ein Gericht, meist etwas Fleisch, genossen; doch öfters mußte ich mir, um satt zu werden, noch ein Stück Brod erbitten, das mir sehr un-

willig und meist mit spitzen Bemerkungen über meinen guten Appetit gereicht wurde. Um 4 Uhr durfte ich mir zum Vesper ein Stück Brod abschneiden und Salz darauf streuen. Um 8 Uhr wurde zu Abend gegessen, zwei ›Stullen‹ Schwarzbrod mit wenig Butter oder ›Pellkartoffeln‹ mit einer Probe von Butter und Salz.« Den Hering nannte man auch gerne »Schneiderkarpfen«, und wenn Kinder ihre Lieblingsgerichte aufzählten, waren es »Reisbrei mit Zucker, Bratwurst und Kohl, Rindfleisch mit Rosenbrüh, Sauerkraut und Schweinefleisch«. Damit war die höchste Wonne am Kleinbürgertisch erreicht, darüber hinaus ging es nicht, es sei denn im Märchen vom Schlaraffenland.

In einer mittelalterlichen Küche.
Holzschnitt aus Joh. Knoblochs »Küchenmeisterei«, 1561



Physiologie des Geschmacks oder Geist der Kochkunst

Der Doktor Gustav Blumenröder, zunächst in Hersbruck Armen- und Spitalarzt, hatte seine Dissertation über Hypnose geschrieben und sich auf die Psychiatrie spezialisiert, aber dann doch keine Stellung in einem Irrenhaus bekommen können, auch die Professur blieb ihm versagt. Dafür wurde er Gerichtsarzt in Kirchlamitz im Fichtelgebirge. Er hat später als Demokrat eine Rolle gespielt und gehörte als Abgeordneter der Reichsversammlung an und folgte dem Rumpfparlament nach Stuttgart. Als die reaktionären Kräfte siegten und das Parlament im August 1848 mit Waffengewalt auflösten, wurde er verhaftet und nach Augsburg ins Gefängnis gebracht. Vier Monate später verließ er die Anstalt als ein schwer geschädigter Mann. Er ist 1853 an Tuberkulose gestorben. Als Demokrat wäre er, zumal in Deutschland, längst vergessen, hätte er nicht die Muße des Beamtendaseins in Kirchlamitz dazu benutzt, Vorlesungen über Eßkunst niederzuschreiben. Sie erschienen unter dem Namen Antonius Anthus erstmalig 1838 und sind erst 1962 neu herausgegeben worden. Ihr Untertitel lautet: »Darin zum ersten Male die Weltanschauung des Eßkünstlers, die Prinzipien der Eßkunst und ihre Beziehung zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird. Den kultivierten Freunden der Tafel zum geistigen Genusse dargeboten und gewidmet.« Die absichtlich barocke Formel, Ausdruck der Gutgelauntheit, wie sie für die Eßkünstler und Gourmands aller Zeiten charakteristisch ist, nimmt den Mund etwas zu voll. Tatsächlich waren bereits zwei grundlegende Werke über die Eß- und Kochkunst erschienen, und nicht zum ersten Male wurde hier die Weltanschauung des Eßkünstlers vorgetragen. Antonius Anthus oder vielmehr der Gerichtsarzt Dr. Blumenröder äußert sich aber mit so viel Vergnügen über seinen Gegenstand, daß man ihm gerne folgt, wenn er voll Wehmut »vergangenen Zeiten« nachträumt: »Der berühmte Staatsmann, Jurist und Redner, der Konsul Quintus Hortensius, verdiente sich den Dank seiner Zeitgenossen dadurch, daß er die erste Anleitung gab, Pfauen zuzurichten und zu essen. Marcus Aufidius Lurco erfand die Kunst, Pfauen zu mästen, wodurch er sich, beiläufig gesagt, in kurzer Zeit 60 000 Sesterzen verdiente. Auch von den alten Griechen wurden die Pfauen sehr geschätzt. Wer mästet und richtet gegenwärtig noch Pfauen zu, wer ißt sie?« Blumenröder weist auf den weltberühmten Maezen hin, der das Fleisch von Eselsfüllen so sehr schätzte, das Jahrhunderte später von einem französischen Kardinal neu entdeckt worden ist; er verweist auf die Störche, die zu Plinius' Zeiten mit Genuß verzehrt wurden, ebenso auf gebratene Wassertaucher und auf den Stör, den man damals ablehnte, obwohl man ihn doch vorher mit Genuß gegessen hatte. Beiläufig berichtet er, daß König Ludwig XIII. sich seine Konfitüren selbst bereitete, Ludwig XV. seinen Kaffee selbst kochte und Friedrich der Große jeden Tag mit Aufmerksamkeit den Küchenzettel des folgenden Tages studiert habe, seine Leibgerichte seien Polenta und Aalpastete gewesen – kurzum, Antonius Anthus plaudert über ein Thema, das wie jede Kunst seine Geschichte hat. Vielleicht ist für diese Stufe der Entwicklung bezeichnend, daß es keine Köche sind, die sich in dieser Weise zum Metier äußern, sondern höchst gebildete Bürger

wie dieser Arzt, die sich mit der Inbrunst des Liebhabers über den Kochtopf beugen, Dilettanten im besten Sinne des Wortes.

Der Gedanke, sich mit unverstelltem Blick, ohne Aberglaube und vorgefaßte Meinung, mit Witz und Eleganz auch um die Kochkunst zu bemühen, hat damals in der Luft gelegen, und wenn Antonius Anthus sich als geistreicher Plauderer mit der Eßkunst befaßte, so hat Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), der Klassiker der Kochkunst, das in wissenschaftlichem Sinne getan. Bereits Titel und Untertitel geben auch hier mehr als der Inhalt, sie bezeichnen den Geist der Epoche. Das Werk heißt »Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen«. Physiologie ist damals ein außerordentlich wichtiger Begriff gewesen. Er bedeutete, daß man sich vom streng naturwissenschaftlichen Standpunkt aus mit der Materie befassen wollte. Auch die Medizin und die Botanik, die Chemie und die Biologie gingen neuerdings von physiologischen Gesichtspunkten aus, so lag es nahe, auf den Geschmackssinn Methoden anzuwenden, die man längst an den Fähigkeiten des Sehens und des Hörens erprobt hatte. Das Buch, an dem sein Verfasser 25 Jahre lang gesammelt hatte, ist im Jahre 1825 erschienen. Brillat-Savarin selbst äußert sich im Vorwort: »Während ich das Tafelvergnügen unter allen Gesichtspunkten betrachtete, erkannte ich bald, daß man etwas Besseres tun könne, als Kochbücher zu schreiben, und daß man noch sehr viel mehr über die wesentlichen, und miteinander in Verbindung stehenden Funktionen sagen könne, die so unmittelbar auf unsere Gesundheit, unser Glück und selbst auf unsere Arbeit einwirken. Nachdem ich dies einmal erkannt hatte, kam alles anderes sozusagen von selbst. Ich sah mich um und zeichnete meine Bemerkungen auf, und häufig rettete mich inmitten rauschender Feste das Vergnügen des Beobachters vor der Langweile des Eingeladenen.«

Man sieht, zwischen den Erkenntnissen des Brillat-Savarin und den Kochrezepten der modernen illustrierten Presse besteht ein direkter Zusammenhang, denn längst sind seine Gedankengänge zum Allgemeingut geworden, und jede Hausfrau achtet auf Gesundheit durch Ernährung. Freilich hat das Tafelvergnügen seinen Witz, seinen Geist weithin verloren, und die aus zahllosen Lesefrüchten und lebendigen Beobachtungen angereicherte Kost des französischen Klassikers ist durch allzuviel reichliche Aufgüsse verwässert worden. Brillat-Savarin geht in seinem Buch systematisch vor, von den fünf Sinnen zum Geschmackssinn, vom Geschmackssinn zur Gastronomie, und wie stets, wenn sich ein scharfsinniger Mann mit seinem Gegenstand vollkommen identifiziert, eröffnen sich weite Perspektiven. Hier wird alles, was mit Ernährung zu tun hat, in wahrhaft enzyklopädischer Weise erfaßt. Ob vom Durst die Rede ist oder von den Damen als Feinschmeckerinnen, von der Gourmandise der Bankiers oder von Speisen, vom Aal, vom Steinbutt, vom Fasan, stets werden Erfahrungen und Erkenntnisse mit Geist serviert. Das Kapitel über den Fasan beginnt: »Der Fasan ist ein Rätsel, dessen Auflösung nur den Kennern bekannt ist. Diese allein wissen ihn in seiner ganzen Kostbarkeit zu würdigen. Alle Nahrungsmittel haben ihren delikaten Höhepunkt. Manche erreichen ihn schon vor ihrer vollständigen Entwicklung, wie zum Beispiel die Kapern, der Spargel, die grauen Rebhühner und die Tauben. Andere erreichen ihn im Augenblicke der Hochreife, wie die Melonen und die meisten

Von Speisen. Na-
türlichen vnd Kreuter Wein/
aller verstandt.

Vber den zůsatz viler bewerter künst/ in
sonders fleissig gebessert vnd corrigirt.

Auß { Apitio. Platina. Varrone. Bapt. Fiera &c.

Der Koch in seiner Küche, *Titelblatt eines Kochbuches, das 1531 bei Egenolff in Frankfurt/M. erschien. Hofbibliothek, Aschaffenburg*

Früchte, das Schaf, der Ochse, das Reh, das rote Rebhuhn; wieder andere erreichen ihn in dem Augenblick, da ihre Zersetzung beginnt, wie die Mispeln, die Schnepfen und ganz besonders der Fasan. Wenn dieser Vogel innerhalb der ersten drei Tage nach seinem Tod gegessen wird, ist gar nichts besonders an ihm; er ist weder so zart wie ein Kapaun noch so aromatisch wie eine Wachtel. Zum rechten Zeitpunkt verzehrt, bietet der Fasan jedoch ein sehr gut schmeckendes Fleisch, das an den Geschmack von Geflügel und Wild zugleich erinnert.«

Die genießerische Kennerschaft erreicht bei Savarin einen Höhepunkt, und alle vorangegangenen Stufen seit Lukull, der Fasanengehirne servieren ließ, wirken wie Vorspiele zu dieser Gourmandise. Wenn sich dieser Autor über ein Essen äußert, dann nie ohne lebhafte Anteilnahme seines ganzen Wesens: »Ich verzichte auf Einzelheiten, aber ehrenhafte Erwähnung muß ich tun dem Hühnerfricassé von trefflicher Bereitung, wie man es nur in der Provinz findet, und so reichlich getrüffelt, daß der alte Tithon wieder zu Kräften gekommen wäre.« Es gibt keine ungebildeten Feinschmecker; auch für Savarin ist die Anspielung auf die antike Mythologie, jetzt kaum noch zu begreifen, so selbstverständlich wie das höfliche Benehmen bei Tisch, und wenn er hier von Trüffeln redet, weiß man, daß sie nach Savarins Auffassung die Frauen zärtlicher und die Männer liebenswerter machen.

Als Brillat-Savarin im Jahre 1826 mit 71 Jahren starb, fand man in einem Geheimfach seines Schrankes dreierlei: Eine Geige, ein lateinisches Buch und ein duftiges Spitzentuch weiblicher Herkunft, offensichtlich hat sein Geist mehr Anmut besessen als seine Erscheinung. Er sei ein vierschrötiger Mann gewesen, heißt es in zeitgenössischen Berichten, keineswegs à la mode gekleidet, sondern mit schweren Schnürschuhen, weiten Hosen, zu hohem Kragen und einem uneleganten Rock. In den Taschen dieses Rockes habe er meist ein Stück Wild mit sich geführt, dessen Hautgout eine Unterhaltung fast unmöglich gemacht habe. Die Quelle allerdings, die diesen Umstand berichtet, ist nicht ganz zuverlässig, und man kann sich in der Tat kaum vorstellen, daß ein solcher Kenner einen Fasan oder eine Rehkeule mit sich herumschleppte, statt sie die Frist »von Faschingsdienstag bis Ostern« abhängen zu lassen, wie es gebräuchlich und vernünftig war. Jedenfalls muß er einen stattlichen Bauch besessen haben, denn über seine Korpulenz äußert auch er sich sehr kenntnisreich.

Er selbst, einer der großen Theoretiker der Kochkunst, hat leider nur wenige Gerichte geschaffen. Eines dieser Gerichte, eine Pastete, ist seiner Mutter gewidmet und heißt »Kopfkissen der schönen Aurora«. Eine andere Pastete aus Hasen, Schnepfen, roten Rebhühnern, Krammetsvögeln, schwarzen Trüffeln und Gänseleber, nur auf äußerst komplizierte Weise herstellbar, hat die Form eines richterlichen Baretts und wurde infolgedessen »la toque du président Adolphe Clerc« genannt, womit nicht nur die Form des Baretts, sondern auch der Name des sonst gänzlich unbekannten Herrn Präsidenten unsterblich wurde. Als die Ernte endlich eingebracht war und die »Physiologie des Geschmackes« von Brillat-Savarin erschien, übrigens in seinem Todesjahr 1826, hatte der Deutsche Carl Friedrich von Rumohr, ein holsteinischer Adliger, mit seinem »Geist der Kochkunst« (1822) bereits vorgegriffen.

Für einen Herrn, wie von Rumohr einer war, muß es ein wenig genierlich gewesen sein, sich so offen zu einer solchen Schwäche zu bekennen, andererseits muß seine pädagogische Energie beträchtlich gewesen sein. So entschloß er sich, sein Werk unter dem Namen seines Kochs Joseph König erscheinen zu lassen, um sich erst später zu ihm zu bekennen, als 1832 die zehnte Auflage veranstaltet wurde. Die Erstausgabe allerdings trägt schon im Titel den Zusatz »Überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr«; so hatte sich der Autor mit einer spielerischen literarischen Attitüde, wie sie in der Romantik häufig vorkam, doch von vorneherein ins Bild gesetzt. C. F. von Rumohr ist ohne Zweifel ein Gourmand gewesen, wenn ein so französischer Ausdruck für einen deutschen Edelmann, noch dazu aus Holstein, erlaubt ist. Aus seiner Studentenzeit in München bezeugt Caroline Schlegel, die »Dame Lucifer«, am 1. 9. 1809, scharfsichtig und ungütig wie immer: »Der Freßsinn ist eben so vortrefflich bei ihm ausgebildet, es läßt sich gar nichts gegen seine Ansicht der Küche sagen, nur ist es abscheulich, einen Menschen über einen Seekrebs so innig reden zu hören wie über einen kleinen Jesus.« Dieser »Freßsinn« hat ihn, der nebenher einer der Begründer der deutschen Kunstgeschichte war, zu seinem Werk getrieben, angeblich um »zur Erziehung der aufblühenden Söhne seines Mundkoches nachdrücklicher beizutragen«. Seine Leidenschaft, andere Leute zu belehren, das germanische Erbübel, artikuliert sich in einer späteren Äußerung deutlicher. »Demjenigen, der sich der Kochkunst widmen wolle, verbiete man, Romane zu lesen – will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtnis stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Erkenntnisse zuführen. Übrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.«

Auch Rumohr geht methodisch vor, erörtert im ersten Band die Elemente der Kochkunst und die tierischen Nahrungsstoffe, im zweiten Band die Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreich – »vom Brei im allgemeinen und im besonderen« – und im dritten Band das Essen. Hier ist auch von den Manieren die Rede, die bei Brillat-Savarin vorausgesetzt werden, von der Psychologie des Essers und von Festmahlzeiten aller Art. Wo Savarin geistreich ist, bleibt von Rumohr sachlich, wo sich für Savarin eine Anekdote anbietet, vermittelt Rumohr solide Kenntnisse. Man muß in diesen beiden so grundlegenden und so verschiedenen Werken geblättert haben, um zu verstehen, weshalb die tüchtigen Deutschen so unbeliebt und die so egozentrischen Franzosen so amüsant sind. Ein ganzes Kapitel seines noch heute grundlegenden Werkes hat von Rumohr aber der weltgeschichtlichen Leistung der Franzosen gewidmet, die die Fleischbrühe erfunden haben; was er ferner über »Ursuppe« aus Brot, über Kräuter-, Fleisch-, Gemüse- und Krebssuppen zu sagen weiß, ist tiefschürfend und kenntnisreich.

Der von Apicius herrührenden »Schmorküche«, welche die Speisen verändert, stellte Rumohr die »Urküche« entgegen, in der die Nahrungsstoffe rein zur Geltung gebracht werden. Der norwegische Dichter und Philosoph Henrik Steffens, der als Gast den Gutsherrn von Rumohr kennengelernt hat, schreibt über ihn: »Das Prinzip der einfachen Kochkunst, durch welche die verschiedenen Nahrungsstoffe in ihrer reinen Eigentümlichkeit der natürlichen Zunge angenehm, dem unverdorbenen Magen zuträglich erscheinen, hervorgehoben zu haben, ver-

Die Aufgaben eines fürstlichen Küchenmeisters *waren verantwortungsvoll, und der Ruf eines guten Kochs galt als Visitenkarte seines Herrn. Stich nach J. Sandrat (1606–1688)*

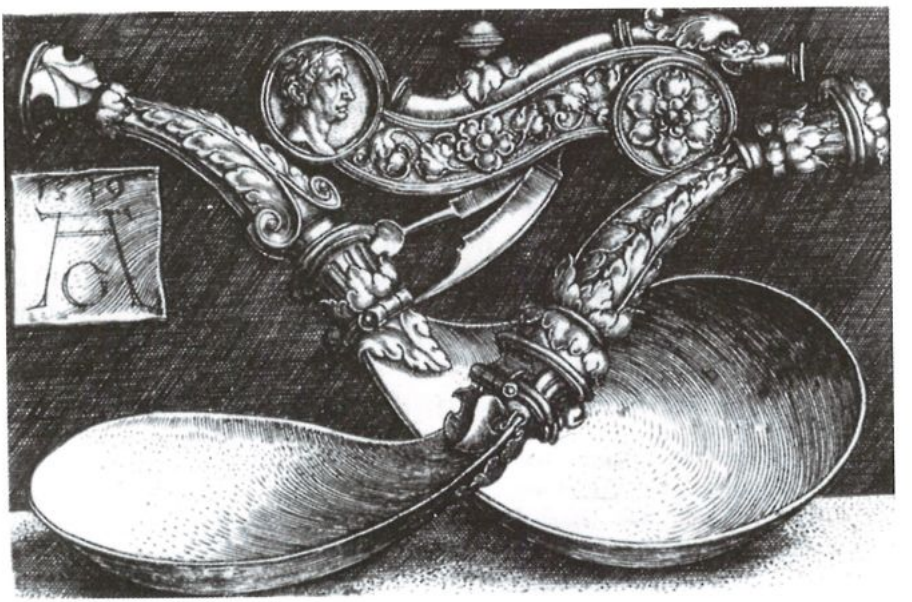
danken wir in der Tat v. Rumohr. Und in dieser Rücksicht wird seine Küche von Rechts wegen die Urküche im Gegensatz zur Schmorküche genannt.« Damit hatte die Kochkunst ihren klassischen Höhepunkt und eine Bewußtheit erreicht, die in Rumohrs philosophischem Satz gipfelt: »Entwickle aus jedem eßbaren Ding, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.«

Von Besteck und Tischzucht

Die Kochkunst ist nur die eine Seite der Eßkultur, deren andere Seite aus den Tischsitten besteht, also den Spielregeln der Gesellschaft unter den erschwerten Bedingungen des Essens. Während den Esser der Appetit auf gebratenen Fasan, auf die köstliche Gänseleber, auf das schaumige Soufflé plagt, muß er sich artig unterhalten und das Besteck mit Eleganz handhaben können. Erst wer mit Messer und Gabel umgehen kann, wird allgemein als Mensch anerkannt, vom Löffel ist bezeichnenderweise nicht die Rede. Nichts kann einen in Europa gründlicher in Mißkredit bringen, als wenn man mit der Gabel in den Zähnen stochert, das Messer wie einen Spieß aufrichtet oder die Suppe aus dem Löffel schlürft.

Von diesen Geräten ist der Löffel am ältesten und schon vor 50000 Jahren in Gebrauch gewesen. Die Römer benutzten Eßstäbchen, mit denen sie das Fleisch aufspießten, auch kannten sie fünfzinkige Gabeln; sie besaßen Sieblöffelchen und Suppenlöffel zum Schöpfen, aßen aber im übrigen mit den Händen, wie dies heute noch bei Geflügel erlaubt ist. Was römisch war, galt als vornehm, so hielt man sich auch im frühesten Mittelalter an dieses Verfahren. Die Entwicklung des Eßbesteckes zu verfolgen ist nicht ohne Reiz, denn sie zeigt, wie langsam sich Neuerungen gegen alte Gewohnheiten durchsetzen. Meist ist dabei das Prestigebedürfnis das entscheidende Motiv, das zur Nachahmung des Praktischen zwingt. Der Löffel gehörte im späten Mittelalter, also Ende des 14. Jahrhunderts, keineswegs zum

Verzierte Löffel, *Ornamentstich von Heinrich Aldegrever, 1539.*
Staatliche Museen, Preußischer Kulturbesitz, Kupferstichkabinett, Berlin



Jagdbesteck *aus der Zeit um 1800: Hornlöffel mit gedrehtem Stiel, Griffe von Gabel und Messer mit Horn belegt. WMF-Museum, Geislingen*

Gedeck, auch benutzte man ihn nicht etwa wie heute, um damit Suppe zu löffeln, sondern man führte damit Konfekt zum Munde, die Suppen und Tunken trank man aus Schüsseln, die beiderseits Henkel hatten. Noch im 14. Jahrhundert hat man am französischen Hof die Suppen getrunken, obwohl man Löffel schon lange kannte. Sie waren Einzelstücke aus der Werkstatt der Gold- und Silberschmiede, bestanden aus edlen Metallen, aus Serpentin, Kristall oder Koralle und galten als Kostbarkeiten. Häufig brachten die Damen und Herren ihre eigenen kostbaren Messer und Löffel mit.

Auch die Messer waren im Mittelalter repräsentative Stücke und hatten Prestigewert. Bei Hofe zog der Vorschneider das Messer, das fein ziseliert und mit kostbarem Griff versehen war, feierlich aus dem Futteral und küßte vor dem ersten Schnitt das Heft. Gabeln hat man zuerst in Italien benutzt, weil man sich die Hände nicht färben wollte, wenn man Brombeeren, Heidelbeeren oder dunkle Kirschen

aß, der Saft mag zu sehr an Blut erinnert haben. Diese zweizinkigen Gabeln waren klein. Noch um die Mitte des 14. Jahrhunderts zählte das Inventar des Königs von Frankreich, der auf Prunk besonderen Wert legte, ganze zwölf Gabeln auf. Der ebenfalls auf Repräsentation bedachte Herzog Karl von Savoyen soll nur eine Gabel besessen haben.

Noch der König Matthias Corvinus (1458–1490) aß mit den bloßen Fingern, ebenso Anna von Österreich und ihr Sohn, König Ludwig XIV. von Frankreich. Wie wunderlich alte Gewohnheiten begründet werden, zeigt das französische Beispiel: Während man in Italien die Gabel bereits mit großer Selbstverständlichkeit benutzte, stand man in Frankreich auf dem Standpunkt, die Kultur des Menschen verlange nach der von Gott selbst geschaffenen »Fünf-Finger-Gabel«. In England wurde der angesehene Reisende Coryate, der die ungewöhnliche Gewohnheit aus Italien mitgebracht hatte, als »furcifer«, als Gabelschwinger, verspottet. Auch der Philosoph Montaigne (1533–1592) schreibt: »Manchmal esse ich so hastig, daß ich mich in den Finger beiße.«

Um 1600 ändert sich das Bild. Ein Chronist berichtet: »Der Tisch war mit Servietten und kleinen Deckchen belegt, und die Servietten wurden nach jedem Gang gewechselt. Während ich einen saftigen Braten verzehrte, bemerkte ich vier Herren, die nicht ein einziges Mal das Fleisch mit den Fingern berührten. Sie führten Gabeln zum Mund und beugten sich tief über ihre Teller. Da ich keine Erfahrung besaß, wagte ich nicht, es ihnen nachzutun, und aß nur mit meinem Messer.« (Wechsberg). Um die Mitte des 17. Jahrhunderts eiferte Philander von Sittewald, der kreuzbrave Johann Michael Moscherosch (1601–1669), hessischer Geheimrat und Mitglied der »Fruchtbringenden Gesellschaft«, in seinem satirischen Zeitbild »Wunderliche und wahrhaftige Geschichten Philanders von Sittewald« (1640): »Diese Torheit, Salat mit der Gabel zu essen, haben die Vorfahren auch von den Welschen gelernt, und ich dachte anders nicht, als werde dieselbe längst wieder erloschen gewesen sein bei euch. Weil ich aber das Gegenteil sehe, Lieber, so erinnere die Deutschen bei deinem Rückkehren, daß sie fürderhin solche nach welscher Unart schmeckenden Possen abschaffen sollen. Ich esse wie ein redlicher bayerischer Schwab, wozu solln mir denn sonst die Finger? Wie kann mir der Salat wohlschmecken, wenn ich ihn nicht mit den Fingern ess? Wenn du die Hände gewaschen hast, was scheuest du dich, den Salat ordentlich anzugreifen?« In den Klöstern hat sich quasi theologische Verteidigung des Essens mit den Fingern am längsten gehalten, die Gabel war noch lange ganz ausdrücklich untersagt.

Erst im 18. Jahrhundert hat sich die Gabel mit der bürgerlichen Eßkultur in Europa endgültig durchgesetzt, so wäre denkbar, daß eine neue Protestbewegung auf diese Werkzeuge der Zivilisation verzichtet und zu den Bräuchen des frühen Mittelalters zurückkehrt. Eine Kuriosität ist die sogenannte Menschenfressergabel, die fernab der europäischen Kultur entstanden ist und vermuten läßt, daß die letzten geschichtlichen Zusammenhänge solcher Detailfragen sich nur selten aufklären lassen. Bei den Bewohnern der Fidschi-Inseln, die aus magischen Gründen Menschenfresser waren, unterlag das menschliche Fleisch einem strengen Berührungstabu: Es durfte nicht mit den Händen berührt werden. Man benutzte deshalb zum Essen von Menschenfleisch ausschließlich besondere Eßbestecke, bestehend

aus Schale, Messer und einer vierzinkigen, mit Knochenperlen reich verzierten Gabel, deren Zinken übrigens im Viereck angeordnet sind.

Seit dem 15. Jahrhundert galt es in Europa als unschicklich, ohne Tischzeug zu speisen; ungedeckte Tische galten als nicht »höfisch«. Die meist weißen Tischtücher waren mit goldenen oder silbernen Borten verziert, und man wischte sich die Hand nicht mehr am Tischtuch ab, sondern an der Serviette, dem Mundtuch, das wie Brot zu jedem Gedeck gehörte. Das Tafelgeschirr jener Zeit bestand aus Platten für die Braten und den flachen Suppenschüsseln. Die Teller, im frühen Mittelalter runde Brotscheiben, auf die man die saftigen Bratenstücke legte, waren nun aus Zinn oder auch aus Silber. Mit der Zeit setzten sich, je nach den Ständen, verschiedene Geschirre durch: das der einfachen Leute, der Bauern und Handwerker, bestand aus irdener Ware, der wohlhabende Bürger und der Ritter leisteten sich Zinngeschirre, und die reichen Kaufherren, die Patrizier und die regierenden Fürsten legten ihr Kapital in schweren Silbergeschirren an, die freilich nur bei festlichen Gelegenheiten benutzt wurden.

Mit dem gesteigerten Aufwand haben die reich gewordenen Bürger auch die Tischsitten der höheren Stände übernommen. Man wollte es in allen Stücken den Burgherren und Herren bei Hofe gleichtun, also mußten die Regeln leicht faßlich übermittelt werden. Wie früher »Tanhausers Hofzucht« die Regeln der Zeit zusammenfaßte, so jetzt die bürgerliche Tischzucht. Die im Jahre 1492 gedruckte »Göttweiher Tischzucht« ermahnt ihre Leser: »Über Tisch nicht krau dich, Es ist zu Hof gar spöttlich; Greif nicht in den Busen oder auf das Haupt, Man meint sonst, du seiest lausig und betaubt . . . Wird dein Bauch zu Zeiten munter Und dein Hintern bezwing's besunder, Daß er nicht kräh vor der Zeit; Mach dich von den Leuten weit.« Die um 1500 erschienene »Tischzucht im Rosenton« fordert die Tafelnden auf: »Red nicht mit vollem Mund, sei mäßig, Spei nit um dich, sei nicht gefräßig, der letzt in der Speis ob dem Tisch. Zerschneid das Fleisch und brich den Fisch. Und käu mit deinem Mund verschlossen: schnarch nit durch die Nas gleich einem Rossen.« Ebenso hat sich Hans Sachs (1494–1526) geäußert: »Hör, Mensch, wenn du zu Tisch willt gahn, Dein Händ sollt du gewaschen han; Lang Nägel zieren garnit wohl, Die man heimlich abschneiden soll. Am Tisch setz dich nicht obenan, Der Hausherr wölls dann selber han. Nit schnaufe oder säuisch schmatz, Nit ungestüm nach dem Brot platz, Daß du kein Geschirr umstoßen tust.« Das Gedicht ist ausführlich und fordert unter anderem die »Meid, Jungfrau und Frauen« auf, nach »keinem Floh herunterzufischen«. Es endet mit dem treuherzigen Satz: »Nachher sollt du vom Tisch aufstehn, Dein Händ waschen und wieder gehn An dein Gewerb und Arbeit schwer, So spricht Hans Sachs, Schuhmacher.«

Ob diese gravitätischen Ermahnungen auf die Zeitgenossen Eindruck gemacht haben, läßt sich bezweifeln. Grimmelshausen schreibt in seinem »Abenteuerlichen Simplizissimus« über ein Gelage um 1600: »Man brachte Gerichte, deswegen Voressen genannt, weil sie gewürzt und vor dem Trunk zu genießen verordnet waren, damit derselbe besser ein- und fortginge, desgleichen Beiessen, weil sie bei dem Trunke übel schmecken sollten, allerhand französische Plagen und spanische Ollapotriden zu geschweigen, welche durch tausendfältige Zubereitungen und unzählbare Zusätze dermaßen verpfeffert, überdummelt, vermummt, mixtiert und

zum Trunk gerüstet waren, daß sie durch solche Gewürze mit ihrer Substanz sich weit anders verändert hatten, als sie die Natur anfänglich hervorgebracht. Ich sah nun, daß die Gäste Trachten fraßen wie die Säue, darauf soffen wie die Kühe, sich dabei stellten wie die Esel und endlich kotzten wie die Gerberhunde.« Die »Niederdeutsche Tischzucht« verlangt, man solle ein Ei nicht teilen, nicht schmatzen, »eten als ein Mastschwein«, die Kerschberen (= Kirschen) nicht »eten als ein Ferkel«, »nicht nur Knoblauch eten, dat du nicht stinkst mang anderen Leuten als ein Jude«. Und schließlich heißt es: »Du sollst vor anderen Leuten nicht die Zähne viel stockern noch klauben. Du sollst dinen Gürtel lösen, ehe du zur Tafel geist, und nich over der Tafelen.«

Die »Tischzuchten« blieben nicht ohne Wirkung, und die Manieren des wohlhabenden Bürgertums wurden tonangebend auch für die Kleinbürger, die gehobenen Handwerker und reicheren Bauern. Freilich setzten sich die bürgerlichen Tischsitten erst ganz allmählich durch, und es hat noch mancherlei Schwankungen und Varianten gegeben. Noch bis ins 18. Jahrhundert behielt man bei Tisch den Hut auf, wie heute noch das bayerische Mannsbild am hölzernen Wirtshaustisch, am Hut den Adlerflaum oder die Spielhahnfeder. Erst als die Perücken aufkamen, verlor sich diese Sitte.

Königstafel *im Mittelalter. Den Gepflogenheiten der Zeit entsprechend, nimmt der Herrscher, alleine an einem Tisch sitzend und mit dem Rücken zu seinem Hofstaat, die Mahlzeit ein. Holzschnitt des 15. Jh.*

Bei Hofe herrschten ohnehin besondere Verhältnisse. Wenn der Sonnenkönig aß, wie schon erwähnt mit bloßen Händen, durfte der Hofstaat stehend zuschauen; Kardinäle und Prinzessinnen, Feldherrn und Fremde, Höflinge und Beamte umstanden die Majestät, stets bereit, ihm in irgendeiner Form zu Diensten zu sein. Wie absurd sich ein höfisches Essen in den Augen eines scharfsichtigen Beobachters ausnahm, zeigt die Beschreibung Casanovas von einem Diner der Königin Maria Lescynska im Schloß Fontainebleau: »In einem prachtvollen Saal spazieren zwölf Höflinge auf und ab. Auf einem Tisch befinden sich zwölf Couverts, obgleich nur eine Person speisen soll. Die Königin setzt sich, sofort nehmen die zwölf Höflinge im Halbkreis zehn Schritt von der Tafel weg Platz, ein respektvolles Schweigen beobachtend. Ihre Majestät ißt sehr rasch, sieht niemanden an und hält ihre Augen nur auf den Teller gerichtet. Da sie einer Schüssel Geschmack abzugewinnen scheint, nimmt sie nochmals von derselben. Dann läßt sie ihren Blick über ihren Halbkreis schweifen und sagt: ›Herr Löwenthal?‹ Ein superber Mann tritt mit einer Kopfneigung hervor und antwortet: ›Madame?‹ Sie: ›Ich glaube, daß dieses Ragout ein Hühnerfrikassee ist?‹ Er: ›Ich bin derselben Ansicht, Madame.‹ Nachdem Herr von Löwenthal dies im ernstesten Ton geäußert, nimmt er, sich nach rückwärts bewegend, seinen Platz wieder ein; die Königin beendet ihr Diner, ohne ein Wort zu sprechen, und zieht sich zurück, wie sie gekommen war.« Solche Sitten wurden an allen europäischen Höfen nachgeahmt, auch die Erzbischöfe von Fulda oder Köln ließen sich von ihren wartenden Höflingen beim Essen bestaunen. Zur Tafel gezogen zu werden, war das Ziel des Höflings, seine Pflicht, und nirgends wie hier zeigte sich, ob er in Ungnade gefallen war.

Für die Welt des Bürgers waren solche Repräsentationen bedeutungslos, sie bildeten nicht den Stil seiner Tischmanieren und waren ihm fremd. Seit Napoleon Kaiser geworden und die französischen Heere Europa erobert hatten, lebte man äußerst bescheiden, aber gemütlich. Das Tafeln spielte keine gesellschaftliche Rolle mehr, man hielt sich im Familienkreis, nicht die festliche Tafel, sondern der runde Teetisch im Salon war Mittelpunkt der Geselligkeiten. Die »Leipziger Modezeitung« schrieb im Jahre 1819: »Je reicher und mächtiger heutzutage jemand ist, desto weniger Aufhebens macht er bei der Feier seiner Hochzeit. In aller Stille führt er seine Braut zum Traualtar; von Luxus und Pracht, welche sonst in angesehenen Familien so gewöhnlich waren, bemerkt man noch selten Beispiele.« Der Naturforscher von Schleiden gibt in seinen Erinnerungen den Küchenzettel des elterlichen Hauses wieder: »Auch den verwöhntesten Gästen genügte das Wildbret, welches Feld und Wald, die berühmten Brassen, Hechte, Spickaale und andere Fische, welche der Plöner See, die frischen Gemüse und schönen Früchte, welche der große Garten im Überfluß lieferte, die Meiereiprodukte, das im Haus bereitete Brot und die Backware sowie eine einzige Sorte Tischwein.« Das Zeugnis wird durch Gustav Freytag ergänzt, dem Verfasser der damals viel gelesenen »Bilder aus deutscher Vergangenheit«: »Die Möbel standen gradlinig und einfach. Kaum ein altes Stück Rokoko darunter; zu Mittag nur ein Gericht, am Abend erhielten die Kinder selten ein Stück Fleisch, häufig Wassersuppe, welche die Mutter durch Wurzeln oder Milch anmutig machte . . . Wein wurde nur aufgesetzt, wenn lieber Besuch kam . . . Solche Einfachheit des Tageslebens war allgemein. Wenn die

Frühstücksszene *in einem englischen Herrenklub. Gemälde von Sir Francis Grant, 19. Jh.*

Herren einmal reichlicher Geld ausgaben, geschah es in der Weinstube, die der Vater sehr selten besuchte.«

Die Sitte, drei Mahlzeiten am Tag zu essen, ist englischer Herkunft. Das Frühstück, ein scheinbar so selbstverständliches Bedürfnis des Körpers, ist im England des 16. Jahrhunderts nur dazu bestimmt gewesen, die Fasten zu brechen (englisch: breakfast). Mit der Zeit hat sich dieses breakfast zu einem regelrechten Schauessen entwickelt, zu dem man zahlreiche Gäste einlud. Im viktorianischen Zeitalter um 1850 wurde es wieder auf 8 Uhr morgens vorverlegt und veränderte sich zur reinen Familienmahlzeit. Umgekehrt war es mit dem Mittagessen. Im 16. Jahrhundert, als das breakfast in Mode kam, aß man um 11 Uhr vormittags eine kräftige Mahlzeit, doch verschob sich dieses Essen immer weiter in den Tag hinein, bis es bei 17 Uhr angekommen war, wo es verblieb. Nun mußte aber die lange Zeit des Tages bis zum Diner mit Nahrung überbrückt werden, und dies geschah durch »eine Handvoll« Nahrung, den »lunch« (englisch: Klumpen). Nach englischem Vorbild hat sich diese Tageseinteilung erst um etwa 1890 auf den Kontinent übertragen.

Wie diese Mahlzeiten in einem deutschen Bürgerhaushalt aussahen, schildert der Diplomat und Essayist Harold Nicholson, der als junger Mensch in Deutschland Sprachstudien getrieben hat: »Es gab vier Mahlzeiten am Tag; wir begannen mit dem Morgenkaffee um acht Uhr, zu welchem ich als Engländer Eier und Toast serviert bekam. Das Mittagessen um ein Uhr bestand aus einem ziemlich schweren Mahl, das mit einer gewissen Feierlichkeit eingenommen wurde. Wenn wir gegessen hatten, sagten wir einander »Mahlzeit«, und Herr Baumeister legte sich bis zum Nachmittagskaffee um vier Uhr ins Bett. Das Abendessen um sieben Uhr mit Tee, kaltem Schinken, Wurst, Käse, Pumpernickel und Bier beschloß den Tag. Nach dem Abendbrot pflegte Frau Baumeister sich ans Klavier zu setzen und Grieg zu spielen.« Von Tischsitten ist nicht mehr die Rede, und so kann man feststellen, daß die ritterlichen Epiker und die bürgerlichen Autoren von Hofzuchten und Tischzuchten, die Generationen von Erziehern, Hofmeistern, Gouvernanten und Kinderfräuleins sich nicht umsonst geplagt haben: Sich bei Tisch zu benehmen, hat man überall in Europa gelernt.

Ein unmögliches Menü

Den wahrhaften Verehrern der Kochkunst liegt die Vorstellung fern, man könne ein Menü zusammenstellen, zu dem jede nationale Küche ihr Leibgericht oder wenigstens etwas, das ihr zu internationaler Berühmtheit verholfen hat, jeweils beisteuert. Zu selbstverständlich ist die Tatsache, daß jede Tafel ohnehin von den Kulturleistungen verschiedenster Zeiten und Völker profitiert. Dieses imaginäre Menü soll denn auch mehr als Vorwand dienen, einige Tatsachen abzuhandeln, die nicht allgemein bekannt sind und das Verständnis für das, was auf den Tisch kommt, durchaus vertiefen können: eine kleinere Heerschau für den, der einfach gerne ißt.

In Europa beginnt das Menü bekanntlich mit einer Suppe, und selbst das armseligste Restaurant besteht darauf, jene Folge einzuhalten, die aus feudaler Zeit überliefert ist. Nun enthält der Name Restaurant an sich schon eine Verpflichtung. Im 18. Jahrhundert war das Wort »restaurant« ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende, eben die restaurierende Suppe bezeichnete. Das ursprüngliche Rezept für eine solche Suppe hat Format. »Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe mit Stoff oder einem harten Stück Teig und lege noch eine Schafshaut darüber. Dann lasse man alles zwölf Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach zwölf Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das ›Restaurant‹. Auspressen und durch ein Tuch passieren.« (Blond). Mit dieser Suppe im Leib eilte der Kavalier zum Rendezvous oder zum Duell, mit ihr stärkte er sich nach einer angenehm verbrachten Nacht oder vor einer Reise zu Pferde, die Dame erholte sich bei ihr von den nichtigen Anstrengungen ihres Alltags, und so wurde sie zu einer Spezialität. Die Wirte, die in ihren Lokalen, den alten Weinschenken und Tavernen von Paris, solche Suppen zubereiteten, als handle es sich um das Elixier des Lebens, nannten sich »Restau-

rateure«, und so wurde der Name der Suppe schlechthin zum Namen des Lokals.

Unmöglich, die Suppen der Welt in einem einzigen Menü zu vereinigen, wo doch schon manche Suppe allein ein Menü ersetzt: Verschiedene Fischsorten, die in Wasser oder Weißwein, unter Zugabe von Öl, Tomaten, Knoblauch, Safran, Pfeffer, Lorbeerblättern und anderen Gewürzen gekocht werden, ergeben bekanntlich eine Bouillabaisse. Die Fische sollen aus der See direkt in die Suppe kommen, also ohne Aufenthalt von einer Flüssigkeit in die andere, wie Kenner glaubhaft versichern, und das Gericht soll nicht wie ein Kriegseintopf für drei oder vier Personen bereitet werden, es braucht Fülle.

Die nordischen Küchen haben keine großen Suppen hervorgebracht, wohl aber kennt die spanische Küche eine kalte Suppe, »gazpacho« genannt, die als »eßbare Nahrung« schon in der antiken Literatur erwähnt und vermutlich noch sehr viel älter ist. Berühmt ist die gazpacho von Sevilla; die spanischen Rezepte variieren oft von Ort zu Ort: Tomaten, Knoblauch, Öl und Salz werden mit einigen Brocken Brot ohne Rinde in einem Mörser zerstampft, dann wird die Masse in eine Tonschale gefüllt. Nun gibt man weitere Tomaten und vielleicht grüne Paprikaschoten oder andere frische Gemüse hinzu, gießt das Wasser und etwas Weinessig darauf und garniert die Schüssel mit Gürkchen, Schoten oder auch gekochten Eiern. Eine solche Schale, in die noch Eisstückchen gegeben werden, muß stets im Schatten stehen; der Ton kühlt die Suppe, die zu jeder Tageszeit frisch und nahrhaft ist. Sie ist wie Olla potrida, der Gemüseeintopf, zu charaktervoll, um sich der Komposition eines Menüs einzufügen.

Die Suppe als Ouvertüre des Menüs ist ein Geschenk der französischen Küche: Spargel, Pilze, frische Frühlingskräuter, Geflügel und Fleisch sind Bestandteile der Komposition, die in einer schlichten Fleischbrühe, der Tasse Bouillon, so armselig repräsentiert ist wie das reiche Angebot deutscher Wurstwaren in den farblosen »Hamburgers« und »Frankforters« eines amerikanischen Drugstores.

Der erste Gang des Menüs bringt »omelette aux truffes«, auf deutsch Rühreier mit Trüffelscheiben. Schon die Tatsache, daß Menschen die Trüffeln überhaupt finden können, grenzt an ein Wunder, und daß sie Trüffeln für einen Leckerbissen halten wie die Chinesen das Schwalbennest, ist erstaunlich. Trüffeln wachsen im Périgord, einer französischen Landschaft, und zwar nach vollkommen undurchschaubaren Regeln. Sie entstehen manchmal in der Nähe von Eichen, manchmal unter dem Schatten eines Ahornbaumes oder einer Birke, jedenfalls immer auf lichten Stellen im Wald und auf leichten Böden – eine Pilzart, die noch niemand je hat züchten können. Es gibt über hundert verschiedene Arten und zwischen Kirsche und Orange alle Größen, es gibt weiße Trüffeln und schwarze Trüffeln und solche mit braunem Inneren oder auch solche, die außen und innen schwarz sind, die Könige der Gattung. Trüffeln wachsen in der Erde, nicht auf der Erde. Sie wachsen zehn Zentimeter tief, aber auch einen oder eineinhalb Meter tief, und der Mensch würde sie nie finden, gäbe es nicht das Schwein. Allerdings interessiert sich nicht jedes Schwein für Trüffeln, und deshalb geht der Patron auf den Ferkelmarkt mit einer Trüffel in der Tasche. Vor dem Pferch mit den quiekenden Ferkeln bleibt er stehen und läßt ein Stückchen Trüffel fallen, das er mit dem Fuß zertritt . . . In seinem Buch »Forelle blau und schwarze Trüffeln« erzählt Joseph

Wechsberg den Hergang: »Wenn eines der jungen Tiere aufgeregt wird und zu schnüffeln beginnt, weiß der Bauer, daß er eine ›chercheuse‹ vor sich hat. Natürlich möchte der Verkäufer jetzt einen höheren Preis für das Schweinchen haben, aber die Summe war bereits vorher ausgehandelt, und nun kann er nichts mehr daran ändern.« Man treibt das Schwein in den Wald und läßt es die »Fährte« suchen wie einen Jagdhund die Rehfährte. Wenn es aufgeregt schnüffelt, bekommt es ein paar Maiskörner zur Belohnung, und mit einem langstieligen Löffel wird vorsichtig gegraben, bis die Trüffel freigelegt ist. Die Gegend lebt von der Herstellung der getrüffelten Gänseleber, der »foie gras naturel«.

Es sind kleine Bauern, die die Gänse auf barbarische Weise in Holzkäfigen zu chronischen Leberkranken ziehen, ehe sie sie schlachten, und kleine Betriebe, die die Trüffelernte aufkaufen und verarbeiten. Mancher glückliche Besitzer von »Trüffeleichen« hat schon einige tausend Dollar im Jahr an seinen Trüffeln verdient. Die vorgekochte Leber wird wie ein Sandwich in der Mitte durchgeschnitten und mit einer Trüffel zusammen in einer Dose rund fünf Minuten in einem Ofen gekocht. Dann verlötet man die Dosen, und die Spezialität, die erst noch längere Zeit lagern muß, ist fertig zum Versand. Für das Omelette des Menüs braucht man allerdings keine Gänseleber, sondern nur Eier und ein paar frische Trüffeln, in Scheiben geschnitten. Auch »truffes au champagne« sind sehr zu empfehlen: Man tut die Trüffeln in einen Topf, gibt trockenen Champagner darauf und läßt das Ganze zwanzig Minuten sieden. Zum Schluß soll für jede Trüffel noch höchstens ein Teelöffel voll Flüssigkeit vorhanden sein. Dann umhüllt man die Trüffel mit einem feinen Pastetenteig, läßt sie zwanzig Minuten lang im Ofen backen, und das Gericht ist fertig, eine Köstlichkeit, die nicht einmal schwierig zuzubereiten ist. Nur daß nicht jedermann Trüffeln zur Hand hat, macht die Sache kompliziert.

Der Fisch, nach alter Manier vor dem Fleisch gereicht, könnte chinesisch zubereitet werden, wenn sich die chinesische Küche auf irgendeine Weise integrieren ließe, aber es ist selbst gedanklich unmöglich, chinesische und europäische Gerichte zu vereinen. Was die europäischen Fischgerichte angeht, so stehen Karpfen, Hecht und Forelle zur Wahl – die vielen unbekannteren Köstlichkeiten aus den europäischen Seen müssen unerwähnt bleiben, weil sie nur regionale Bedeutung haben wie etwa die Renke aus dem Ammersee, der Felchen aus dem Bodensee oder der Fogas der Donau. Eigentümlicherweise hat die nordische Küche, von den Gerichten der Hausmannskost abgesehen, der internationalen Küche keine großen Fischrezepte, sondern nur die allseitige Verwendung des Herings, also etwa den Heringssalat, beigesteuert: Das kalte Buffet greift auf Schweden, Norwegen und Dänemark zurück, aber das gute Fischrezept kommt aus der französischen oder der alten habsburgisch-österreichischen Küche. In Wien kamen schon im 16. Jahrhundert riesige Fischtransporte aus Ungarn, Böhmen und vor allem von der Adria auf den Markt, die Mönche stellten für die Fastenzeiten sogar Würste aus Fisch her, den sie in Öl gekocht hatten, und so war die österreichische Fischküche früher vorzüglich – heute allerdings hat Österreich keine Küste mehr, und es fehlt der unmittelbare Kontakt zum Meer.

Es gibt also gebackenen Hecht, ein Gericht der Hausmannsküche, Seezungenfilets auf venezianische Art, Steinbutt in Austernsauce oder lieber Karpfen glasiert

mit französischer Sauce – und damit ist ein wahrhaft unerschöpfliches Thema angeschlagen, das für die Kochkunst zentrale Bedeutung besitzt, soweit von Kochkunst heute überhaupt noch die Rede ist. Die Sauce ist gewiß nicht das Gericht, aber sie macht das Gericht. Wie das Wort Sauce stammt die Kunst ihrer Herstellung aus Frankreich, man kann sich als Koch auf Saucen spezialisieren wie auf Braten oder Fisch, und die Kunst besteht darin, das Grundprinzip mit immer neuen, schöpferischen Einfällen abzuwandeln. Man kann eine Sauce aus Eigelb und Öl herstellen, dann wird sie kalt beigegeben und heißt Mayonnaise. Der Name stammt von dem Städtchen Mahon auf der Insel Menorca. Man kann eine Sauce warm, auf der Basis von Eigelb und Butter, servieren; für Menschen, die auf Leibesumfang und Gesundheit zu achten pflegen, ist sie Gift und heißt Hollandaise. Die dritte, eleganteste der drei Damen ist die Vinaigrette, eine Sauce aus Öl und Essig, jedoch ohne Ei, die mit frischen Kräutern gewürzt und geschmückt wird und ihren charaktervollen Reiz etwa beim Salat entfaltet.

Stilleben mit Käse *und Obst. Für den Feinschmecker darf Käse als Abschluß eines reichhaltigen Menüs nicht fehlen. Besonders die Franzosen verstanden sich auf die Kultivierung raffinierter Käsesorten, während in Holland eher deftige Käsespezialitäten hergestellt wurden. Gemälde von Floris van Dijk, 1613, Frans Hals Museum, Haarlem*

Was den Bratengang des Menüs angeht, so fällt die Wahl schwer: Vielleicht »Ente à la Rouen«? Oder ein »Kalbfilet nach Diplomatenart«, das mit Geflügelragout, Rührei, einer Kalbsniere und Spargel umgeben ist? Oder vielleicht einfach nur einen echten Rehrücken in Rotweinsauce? Der amerikanische Weihnachtstruthahn, ein zehn bis zwölf Pfund schwerer Wildputer, gefüllt mit einer Farce aus Maisbrotkrumen und serviert mit Edelkastanien und Preißelbeerkonfitüre, dürfte allerdings in dem imaginären Menü der Nationen ebensowenig fehlen wie die deutsche Weihnachtsgans: Hier fülle man den Leib mit Zwiebeln, Äpfeln und Kräutern, den Hals mit Leber oder Schweinefleisch, und das Gänseblut verarbeite man mit getrockneten Birnen, Äpfeln und Pflaumen zum »Schwarzsauer«. Manchem Deutschen werden dabei die Erinnerungen an die Gänseherden auf ostelbischen Äckern hochkommen, an die gute, alte Kaiserzeit und an Hausfrauen, die ihr blondes Haar in Schnecken über den Ohren trugen, ihr Eingemachtes – Obst, Marmelade, Fleisch, Schwarzsauer – in mächtigen Steintöpfen auf Regalen horteten und ihren Männern untertan waren: Das waren noch Zeiten!

Den Schluß dieses Nationenessens macht der echte englische Plumpudding, gleichsam stellvertretend für alle die zahllosen Köstlichkeiten, die aus der Schlichtheit des englischen Landlebens erwachsen sind, man denke an Windsorpudding – Äpfel und Reis, mit Zitrone abgeschmeckt – oder Royal-Pudding, die in Teig gebackene Mischung aus Reis und Früchten. Der innere Konsensus zwischen dem englischen Puritanismus und der Verfeinerung der Puddingrezepte ist noch nicht erforscht, vermutlich wird es die Sparsamkeit sein, denn der Pudding sieht aus, als sei er der gelungene Versuch, aus der Not unter Beibehaltung der Tugend ein Vergnügen zu machen. Einen »gekochten Pudding« bindet die Hausfrau in ein Tuch, und diesen seltsamen Beutel befestigt sie wie ein Teebeutelchen an einer Schnur am Topfhenkel, so daß sie den Pudding, wenn er gar ist, herausnehmen kann. Man kann den Pudding auch dämpfen; dann ruht seine Fülle, wiederum in einem Tuch, behäbig wie ein Pickwickier, auf der Puddingsform, die ihrerseits zu Dreivierteln im kochenden Wasser des Kochtopfes steht. Nun also, statt Chester-Pudding, Exeter-Pudding oder Speech-House-Pudding, alles echt britische Winterpuddings, der Plumpudding, die Krönung des weihnachtlichen Menüs: Christi Geburt feiert man ja auch anderswo vornehmlich mit Essen und Trinken. Zu Shakespeares Zeiten war dieser Pudding erst eine Pflaumengrütze aus Fleischbrühe, Obstsaft, geriebenem Brot und Muskatblüte, im 17. Jahrhundert, mit Erstarken der britischen Seemacht, festigte sich die Grütze zum Pudding, und am 25. Dezember 1714 pünktlich um 6 Uhr aß König Georg I. aus dem welfischen Haus seinen ersten echt englischen Weihnachtspudding; er war wie seit jeher in ein Tuch eingebunden und gekocht, und der neue Herrscher war begeistert.

Die Basis eines solchen Puddings ist Rindertalg, aber was gehört nicht alles dazu: Korinthen, verschiedene Arten Rosinen, Äpfel, abgeriebene Orangen- und Zitronenschalen, ferner Mehl, Brotkrümel, brauner Zucker, Gewürze, Eier, Säfte. Natürlich braucht die Masse Zeit, erst einmal um richtig durchzuziehen, dann zum Kochen im acht Stunden dauernden Wasserbad. Die richtige englische Hausfrau bereitet heute den Plumpudding fast ein Jahr im voraus und stellt ihn dann in den Kühlschrank – kein Wunder, daß Zähigkeit, die energische Variante von Geduld,

als britische Nationaleigenschaft bezeichnet wird. Man reicht zum Weihnachtspudding Cumberland-Rumbutter oder Weinbrandbutter. Von der Großartigkeit dieses Gerichtes macht sich kein Kontinental-Europäer eine ausreichende Vorstellung: Hier wird etwas zum Genuß, was eigentlich gar nicht schmecken könnte.

Kein Zweifel, auch der Plumpudding ist streng genommen ein Produkt der Klassengesellschaft und der kolonialen Ausbeutung, man bedenke nur seine Zutaten, aber es gibt Augenblicke, in denen solche Gesichtspunkte zurücktreten. Charles Dickens beschreibt den Augenblick der Wahrheit in seiner Weihnachtsgeschichte (1843–1847): Soeben ist die Hausfrau in die Küche geeilt, um den Pudding zu stürzen. »Hallo! Eine große Dampfwolke. Der Pudding war aus der Kupferform. Es roch wie am Waschtag. Das war die Serviette. Ein Geruch wie in einem Gasthaus, neben dem sich eine Kuchenbäckerei und eine Wäscherei befinden. Das war der Pudding! Eine halbe Minute später trat Mrs. Cratchit wieder ein – erhitzt, aber mit einem stolzen Lächeln – und brachte den Pudding, hart und fest wie eine gesprenkelte Kanonenkugel, umlodert von einem Viertelliter brennendem Weinbrand und gekrönt von einem Stechpalmenzweig. Ach, so ein herrlicher Pudding! sagte Bob Cratchit und fügte mit Überzeugung hinzu, er halte ihn für den größten Erfolg, den Mrs. Cratchit seit ihrer Eheschließung errungen habe.«

Reklame
für Liebigs Fleischextrakt, 1890

Man könnte das Menü der Nationen natürlich auch weniger weihnachtlich familiär enden lassen, etwa mit einem jener riesigen Kuchen, wie sie zum Abschluß eines Herrendiners auf Honolulu gereicht werden. Im allgemeinen baut man dort aus Pappe unter Kuchen die Nachbildung des Weißen Hauses oder des Capitols, doch könnte es diesmal das UNO-Gebäude sein. Verborgen in einem solchen Haus aus Tragant, Kuchen und Zuckerguß, einem Restbestand ritterlicher Tafeldekoration, sitzt zusammengekauert ein Mädchen, höchst minimal bekleidet, und wartet, bis der Ober eine eingebaute Tischbomben-Rakete zündet. Dann klappt es eine Wand herunter und hüpft auf dem Tisch ein paar Tanzschritte, ehe es sich den Griffen allzu begeisterter Herren entziehen muß; das »Dessertgirl« auf Hawai ist der amerikanische Beitrag zur europäischen Tafelkultur des 20. Jahrhunderts, die ein weiteres Jahrtausend wahrscheinlich ohnehin nicht überstehen wird.

Kühltechnik und Konserve

Den Kenner schaudert's, wenn von Konserven die Rede ist, und mit Recht: Forelle aus der Tiefkühltruhe und Spargel aus der Dose sind nun einmal nichts für den verwöhnten Geschmack. Die Konservierung von Lebensmitteln ist ja bekanntlich auch kein Problem der raffinierten Küche, sondern eines der Ernährungspolitik: Man stelle sich vor, die Bänder in den Fabriken ständen still, es gäbe keine Konservendosen in den Regalen der Supermärkte mehr, keine Kühlschiffe und Kühlwaggons, keine Tiefkühlkost, und die einzigen haltbaren Lebensmittel wären wie vor einigen hundert Jahren geräucherter Speck, Trockenbrot, Dörrobst und Sauerkraut.

Auch die Naturvölker haben Konservierungsverfahren gekannt, die ihren Bedürfnissen entsprachen. Unvergleichlich muß der Pemmikan der Indianer geschmeckt haben, die Fleischkonserve aus Büffelfleisch und getrockneten Beeren; die Indios der Hoch-Anden stellten Trockenkartoffeln her; in China kannte man schon im 1. Jahrhundert n. Chr. alle wichtigen Verfahren: das Dörren, Räuchern, Einsalzen und Konservieren in Öl oder Reiswein nach dem Räuchern, und nicht anders sah es in Ägypten um 3000 v. Chr. aus: Fleisch und Fisch wurden konserviert, und in der griechischen Epoche Ägyptens waren eingesalzene Lebensmittelkonserven ein wichtiger Exportartikel. Salzhering und Sauerkraut, Rauchfleisch und Trockenobst blieben auch im Mittelalter die wichtigsten haltbaren Nahrungsmittel; man lernte das Einpökeln und trieb eine begrenzte Vorratswirtschaft.

Erst das sprunghafte Anwachsen der Bevölkerung in Europa, die Verstädterung und der entsprechende Fleischbedarf stellten die Regierungen vor ein fast unlösbares Problem: Woher sollte man die Fleischmengen bekommen, die man brauchte,

Das Schinkenfrühstück.
Gemälde von N. Lancret, 18. Jh. Musée Condé, Chantilly

ohne alles Ackerland in Weideland zu verwandeln? In England rief man ein Komitee ins Leben, das die Erfinder in aller Welt ermutigen sollte, neue Verfahren zur Fleischkonservierung zu ersinnen, und tatsächlich lag die Idee in der Luft. Es gab nämlich in Australien einen Mann, der sich in den Kopf gesetzt hatte, gefrorenes Fleisch zu transportieren, nur wußte das Komitee nichts davon. Mr. Thomas Mort und sein Kompagnon, der französische Ingenieur Nicolle, müssen auf ihre Umwelt wie Verrückte gewirkt haben, denn Eis gab es in Australien nur, wenn es von Amerika aus dorthin transportiert wurde, und die uns heute selbstverständliche Kältetechnik existierte nur in Anfängen. Dieser Mr. Mort hat dreißig Jahre lang an seiner Idee gearbeitet, bis im Jahre 1876 der erste Dampfer, beladen mit Fleisch, im Hafen von Sydney lag. Als Mort ein letztes Mal die Kühlvorrichtungen überprüfte, stellte man fest, daß sich die Kühlrohre verschoben hatten und das System nicht funktionierte: Das Fleisch mußte ausgeladen werden, der Versuch war gescheitert. Zwei Jahre später starb Mort, rund 100000 englische Pfund, von denen nicht ein Pfennig übrigblieb, waren scheinbar nutzlos investiert worden. Im gleichen Jahr, als Mort seinen Dampfer ausrüstete, gelang es dem französischen Ingenieur Charles Tellier, ein Kühlschiff »Frigorifique«, beladen mit argentinischem Fleisch, unbeschadet über den Atlantik zu bringen. Allerdings handelte es sich um gekühltes Fleisch mit einer Temperatur von 1–1,5° über Null. Der nächste Dampfer »Paraguay« brachte dann Fleisch, das unter Null gekühlt war, also echtes Gefrierfleisch; so wurden die Weidelandschaften Amerikas zur Fleischkammer für Europa. Auch für die Kompagnons von Mr. Mort hieß es »Ende gut – alles gut«, denn man hatte von der »Paraguay« gehört und entsprechende Schritte unternommen: Ein Jahr nach Morts Tod verließ der Schnelldampfer »Strathleven«, mit Gefrierfleisch beladen, den Hafen von Melbourne und kam im Februar 1880 in London an. Das Fleisch befand sich in einwandfreiem Zustand, und man verehrte der Königin Viktoria ein tiefgefrorenes Kalb für die Hofküche, ein eindrucksvoller Beweis für den technischen Fortschritt.

Dieser Fortschritt manifestierte sich aber auch auf anderen Gebieten: Der geniale Justus von Liebig (1803–1873), der bahnbrechende Forscher auf dem Gebiet der organischen Chemie und Begründer der Agrarchemie, hatte eine Methode erfunden, einen Fleischextrakt herzustellen: diese Idee wurde in Argentinien zum Ausgangspunkt eines riesigen Fleischimperiums, dessen Weiden allein 2500 qkm umfaßten und das im Jahr rund 200000 Rinder verarbeitete. Die Gauchos, nicht weniger malerisch als ihre nördlichen Kollegen, hüteten diese Herden. Schließlich gab es noch die Erfindung der Konservendose: In Frankreich hatte man das Fleisch erst wie eingemachtes Obst in Gläsern konserviert, später eiserne Büchsen verwendet und 1850 Blechdosen eingeführt. Die moderne Vorratswirtschaft, der Handel mit Lebensmitteln über Kontinente hinweg ist ohne diese nahezu unscheinbare Erfindung undenkbar. Das Londoner Komitee, das 100 englische Pfund für Erfindungen auf dem Gebiet der Fleischkonservierung ausgesetzt hatte, löste sich allerdings im Jahre 1881 auf, ohne den Preis vergeben zu haben · fast genau zwanzig Jahre nach Errichtung der ersten Gefrieranlage der Welt in Sydney, mit der Mr. Mort sich ruiniert hatte.

Geschenke des Ostens

Vom Salz der Erde
Aufbruch nach Indien
Der Fluch des Pfeffers
Im Tai-tung zu Gast
Schneewasser und grüner Tee
Vom sinesischen Trank

Vom Salz der Erde

Auf dem berühmten »Abendmahl« des Leonardo da Vinci in der Kirche Santa Maria delle Grazie in Mailand ist der Augenblick festgehalten, in dem Christus den Verrat durch Judas ankündigt. Judas, der mit der rechten Hand den Beutel mit den 30 Silberlingen umklammert, gibt sich entsetzt und hebt die andere Hand. Er stößt dabei das Salzfaß um, ein Zeichen für seine innere Unsicherheit, zugleich ein böses Vorzeichen, das jeder Betrachter verstand. Schon zur Zeit des Pythagoras hat man geglaubt, es sei ein schlechtes Omen, wenn ein Salzfaß umgestoßen würde.

Salz, das älteste »Gewürz« des Menschen, ist kein Gewürz, sondern ein Mineral. Zu den ältesten Kulturerrungenschaften der Menschheit gehört Salz nicht, denn erst nach dem Übergang von der Fleischnahrung zur teilweise pflanzlichen Kost erhöhte sich der Salzbedarf. Als Würze aber stellt Salz gleichsam den ersten Schritt einer »Eßkultur« dar und ist, außer bei einigen Pygmäenstämmen, bei den Ureinwohnern von Feuerland und am Polarkreis, überall bekannt gewesen. Deshalb gibt es auch in den frühesten Kulturen kein Opfer ohne Salz, denn den Göttern konnte

Fleischerbude. *Gemälde von Pieter Aertsen, 16. Jh. Kunstsammlung der Universität Uppsala, Schweden*

man keine salzlose Speise zumuten. Schon früher muß Salz zum Symbol der Reinheit, im höheren Sinne dann zum Symbol der Strenge und Gerechtigkeit geworden sein.

In Babylon nannte man das Salz die »Speise der großen Götter«, in Ägypten bedeutete der Ausdruck »eines Mannes Salz nehmen« soviel wie in eines Mannes Dienst zu treten: Der Herr teilte das kostbare Salz aus, er zahlte mit einem Salzbrocken oder gab Geld, damit der Diener sich das notwendige Salz selbst kaufen konnte. In dem heutigen Wort Salär für Gehalt steckt die lateinische Wurzel »sal«, denn in der römischen Frühzeit wurden die Soldaten mit Salz entlohnt.

Salz, von alters her eine heilige Substanz, diente als Mittel, die Speisen dauerhaft zu machen und die Fäulnis aufzuhalten. Und da man die Fäulnis fürchtete und mit Berührungstabus belegte, verehrte man das Salz, weil es stärker als die Verwesung war. So wurde es zum Symbol der unzerstörbaren Dauer: In der Bibel wird Gottes ewiges Bündnis mit dem Menschen mit der Metapher vom »Salz des Bundes« ausgedrückt. Darin steckt die alte Auffassung, daß man eine Blutsbrüderschaft besiegelt, wenn man mit einem Manne sein Salz teilt. Von diesem Brauch ist die arabische Sitte geblieben, einem Gast als Zeichen der gewährten Gastfreundschaft Salz anzubieten. Auch im europäischen Kulturkreis ist es ja noch üb-

Roast Beef aus Alt-England. *Der englische Rostbraten ist hier Anlaß einer satirischen Darstellung geworden: Die Soldaten löffeln eine magere Suppe, während der wohlgenährte Mönch das Fleisch prüft. Gemälde von William Hogarth (1697–1764). Tate Gallery, London*

lich, jemanden auf der Schwelle seiner neuen Behausung mit Salz und Brot zu empfangen, wobei Salz auch hier die Dauerhaftigkeit symbolisiert.

In der antiken Götterwelt, die so viele Mythen hervorbrachte, hat es keinen Mythos des Salzes gegeben, keinen Halbgott, der seine Reinheit oder Herkunft geschützt hätte, nur in Mexiko und in China gab es Götter des Salzes. Eine Mythe findet sich auch in Afrika: Von den Bakubakönigen am Kongo heißt es, der erste habe den Menschen das Feuer gebracht und die Beschneidung eingeführt, ein anderer das Volk den Gebrauch des Salzes gelehrt und die Jagd erfunden.

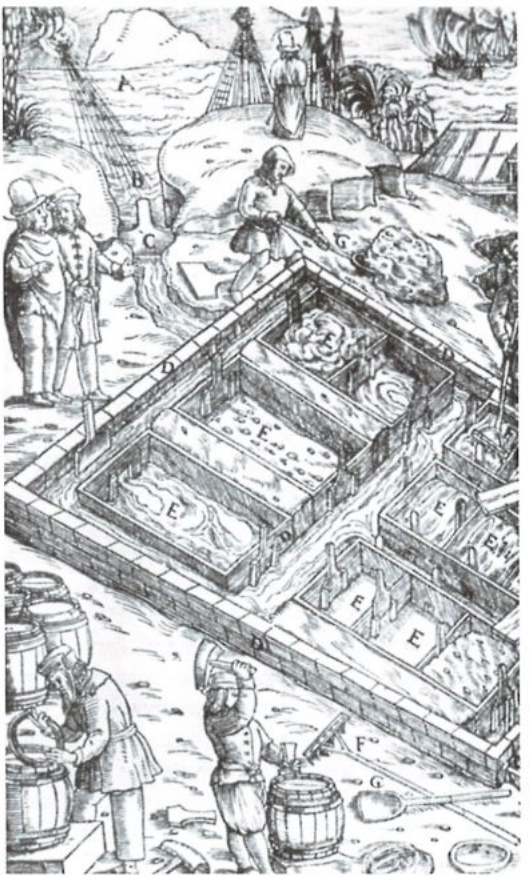
Die frühen Jäger- und Pflanzerstämme haben das Salz auf verschiedene Weise gewonnen. Weit verbreitet ist bei den bäuerlichen Völkern die Salzgewinnung aus Pflanzenasche in speziellen Salzöfen. Anderswo siedet man das Wasser von Salzquellen aus oder holt sich das von der Sonne getrocknete Salz von den Salzseen. Solche Seen sind ja nichts anderes als riesige flache Pfannen, gefüllt mit einer Lösung verschiedener Salze. In Ägypten gibt es solche Salzwüsten westlich des Nils und im Delta, in Palästina am Toten Meer, ebenso an der Mündung der Wolga; auch der Aralsee ist eine solche Salzpfanne oder der Salt Lake im Staate Utah/USA.

Wer eine Salzquelle ausbeutete, wessen Stammesbereich an einem Salzsee lag, der besaß wirtschaftliche Macht und versuchte sich ein Monopol aufzubauen. Um die Salzquellen sind erbitterte Auseinandersetzungen schon in geschichtslosen Zeiten geführt worden, und sie wurden zu Ausgangspunkten eines weitreichenden Fernhandels. So sind die großen Salzlager des westlichen Sudans schon im 14. Jahrhundert heiß umkämpft, doch vermutlich schon Jahrhunderte früher ausgebeutet worden. Das Salz wurde in großen Platten gebrochen, der Handel reichte bis weit in den afrikanischen Kontinent.

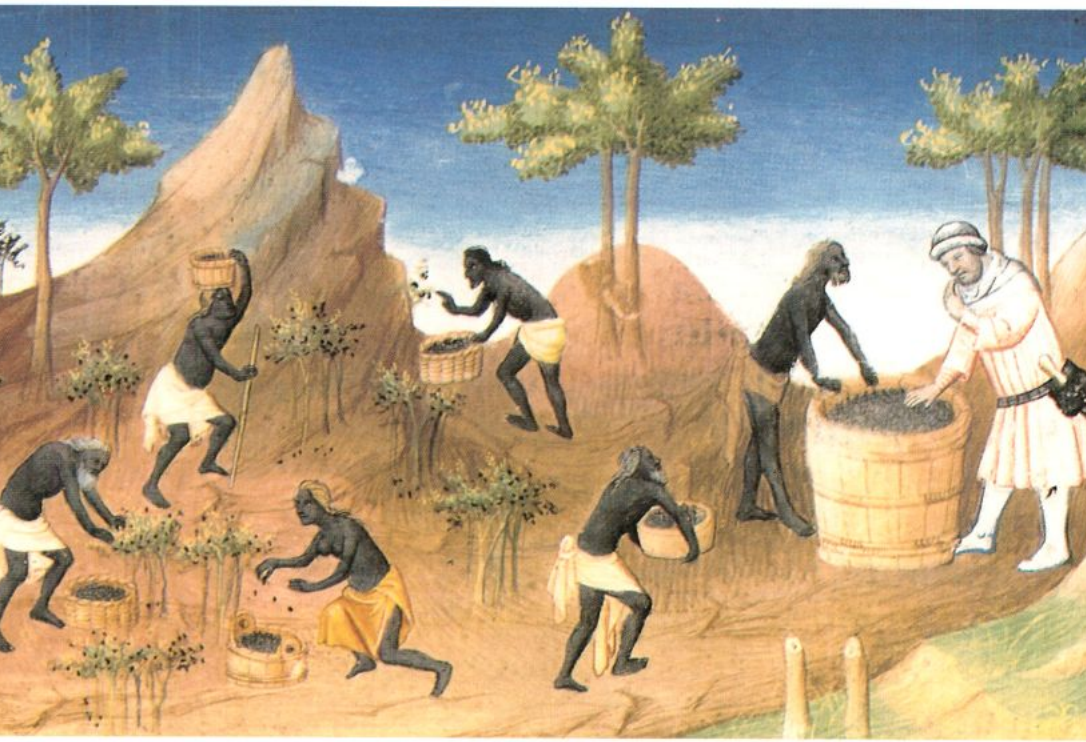
Tatsächlich muß der Bedarf an Salz schon in den alten Hochkulturen gewaltig gewesen sein. Ägypten zum Beispiel, das die Kunst der Konservierung schon vor Jahrtausenden beherrscht hat, weil das heiße Klima Fisch und Fleisch schnell verderben ließ, exportierte Salzfische, und praktisch jedes Stück Fleisch, das man nicht sofort verzehrte, wurde eingepökelt. Ähnliche Verhältnisse herrschten in anderen Mittelmeerländern, vor allem in Rom. Die Salinen an der Tibermündung sind schon zur Zeit der Etrusker in Betrieb gewesen und lieferten Meersalz. Als diese Lieferungen nicht ausreichten, bezog man Salz von den Lagunen bei Tarent und aus Sizilien, auch aus Ägypten, aus spanischen Salinen und aus Germanien. Jeder römische Sklave erhielt ca. 18,5 g Salz pro Tag, der Salzhandel war in dieser schnell wachsenden Weltstadt ein profitables Geschäft. Als die Salzhändler die Preise zu hoch getrieben hatten, zog der Senat die Konsequenzen und verstaatlichte 508 v. Chr. den Salzhandel, womit zugleich die staatlichen Einnahmen erheblich verbessert wurden.

Die Germanen haben schon zur Zeit der Römer Salz gewonnen und gehandelt, denn Mitteleuropa ist reich an Solequellen. Noch heute gehört Deutschland zu den salzreichsten Ländern der Erde, und der Salzstock in Mitteldeutschland, einer der größten der Welt, reicht bis zu 1 000 m tief. Die Gewinnung, von Tacitus beschrieben, war einfach: Auf glühendes Holz oder erhitzte Steine goß man die Sole. Wenn sie verdampft war, schabte man die Kruste ab. Auf der Salzstraße, die in dem in-

zwischen versunkenen Haithabu im Raume Schleswig begann und quer durch Deutschland zum Brenner führte, wurde das Salz nach Süden transportiert. Zur Bronzezeit hat man aber nicht nur die Solequellen ausgebeutet, sondern auch die ersten primitiven Schächte angelegt und Salz im Untertagebetrieb abgebaut. Solche Salinen finden sich im oberösterreichischen Salzkammergut bei Hallstatt. Nach diesem Ort hat die ältere Eisenzeit von etwa 750–500 v. Chr. ihren Namen. Der dort betriebene Salzbergbau reicht vermutlich bis ins zweite vorchristliche Jahrtausend. Man arbeitete mit Fichtenholzfackeln, das gebrochene Salz wurde auf Rinderhäuten aus dem Schacht gezerrt. Bis zu 35 m tief hat man die Schächte in den Berg getrieben, bei der Primitivität der Hilfsmittel eine erstaunliche Leistung. Wie weit der Salzhandel reichte und wie gewinnbringend er schon in vorgeschichtlicher Zeit war, zeigen die Grabbeigaben. In den Gräbern der Hallstatt-Zeit fanden sich ägyptische Glasperlen und afrikanische Elfenbeinschnitzereien, Kaurimuscheln und silberne Becher. Daß der Salzhandel Reichtümer ins Land holt, hat sich übrigens auch an einer ganz anderen Stelle der Erde gezeigt: In Kolumbien



Salzgarten im 16. Jh.
Das Meerwasser wird durch die Schleusen (C) in die Tröge (E) geleitet, wo das Salz nach Verdunstung des Wassers zurückbleibt. Holzschnitt aus »De Re Metallica« von Georg Agricola (1494–1555)



Pfefferernte in Indien. *Miniatur aus dem »Livre de Merveilles de Marco Polo«. 15. Jh. Bibliothèque Nationale, Paris*

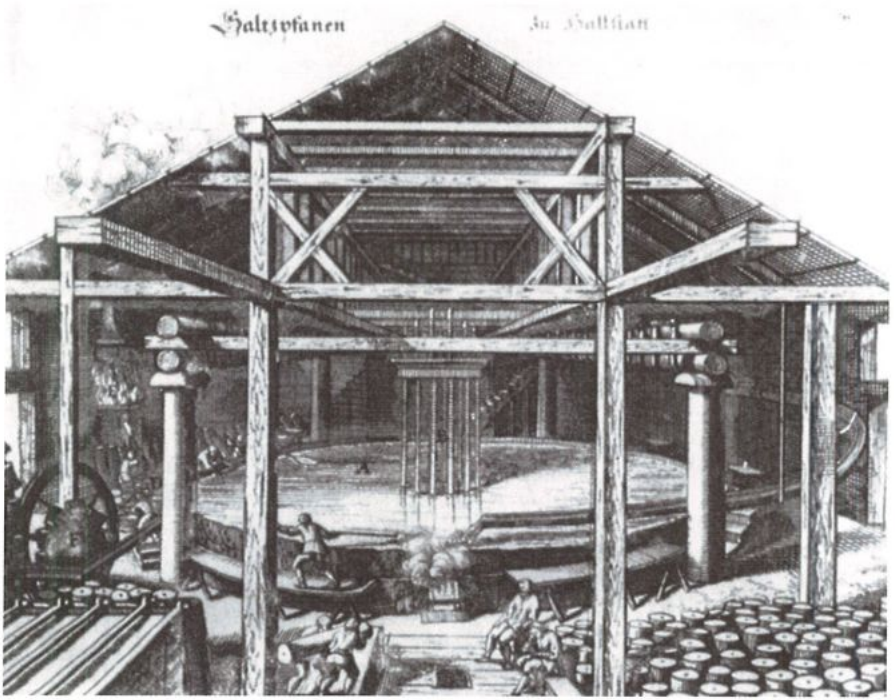
sind die Indianer in Landstrichen, in denen Salz gewonnen und gehandelt wurde, reicher an Goldgegenständen gewesen als in Gegenden, in denen sie die Goldwäscherei betrieben.

Im Grunde ist der Zusammenhang zwischen Salzgewinnung und Reichtum schon aus der Bibel wohlvertraut. Sodom und Gomorrha lebten vom Salzhandel, sie lagen am Toten Meer und waren Handelsstädte. Für Mitteleuropa braucht man nur Namen wie Salzburg und Reichenhall, Lüneburg und Staßfurt, Schwäbisch-Hall und Halle zu nennen, um die Beziehung anzudeuten. Zwischen den fürstlichen Pröbsten von Berchtesgaden, den Erzbischöfen von Salzburg und den Herzögen von Bayern hat es einige Jahrhunderte lang die sogenannten »Salzirrungen« gegeben, hartnäckige Kämpfe um den Besitz der Salinen von Berchtesgaden, und bei Staßfurt (Reg. Bez. Magdeburg) hat man schon unter Karl dem Großen Salz abgebaut. Als die Salinen von Reichenhall und Halle nicht mehr ergiebig genug waren, beherrschte im 15. und 16. Jahrhundert das Salz von Staßfurt den Markt. Im Jahre 1778 schrieb der »wohlerfahrene Speisemeister Odilo Schrägers« über das Salz: »Zu Zeiten der ersten Welt, nämlich vor der Sündfluth, hat man nicht

Szene auf einem chinesischen Markt: *links ein Reisgeschäft, rechts werden Obst und Gemüse verkauft. Chinesische Papiertapete, 18. Jh. Museum für Angewandte Kunst, Wien*

viel vom Salz gewußt; man hatte auch solches nicht nöthig; weil man dazumal noch kein Fleisch gegessen. Der Gebrauch des Salzes muß uralt seyn, indem schon im alten Testamente öfters von dem Salze eine Meldung geschieht. Ancus Martius soll der erste seyn, der die Salzgruben erfunden hat. Die Kunst aber aus Wasser Salz zu sieden hat zuerst einfuehret Elisabetha, die Ehefrau Kaiser Alberti I., der im Jahre 1300 regierte. Das erste Salz in Deutschland ist gesotten worden zu Hall im Innthale, einer kleinen Stadt in Tyrol. In unserem Welttheile, in Europa, ist das Salz weiß; in Asien aber, sonderlich in China bey der Xancsu, ist es rot.«

Wer nun glaubt, daß Salz gleich Salz sei, und allenfalls noch ein natürliches »Meersalz« akzeptiert, hat seine Rechnung ohne die Feinschmecker aller Zeiten gemacht. Das erste Gewürzsalz wird dem bereits erwähnten Römer Apicius zugeschrieben, der Hinweis auf die Bekömmlichkeit dieses Salzes versteht sich, es hilft vor allem bei Verdauungsbeschwerden, Pestilenz und kaltem Fieber. Hier das Rezept: »Gewöhnliches Kochsalz, gerieben, ein Pfund, Ammoniaksalz zwei Pfund, weißen Pfeffer drei Unzen, Ingwer drei Unzen, Thymian einhalb Unzen, Sellerie-



Salzgewinnung. *Der Stich aus Matthäus Merians Topographie, 1679, zeigt den Querschnitt durch eine Salzgewinnungsfabrik mit der Salzpfanne, in der das Wasser verdampft.*

samen eine halbe Unze, Petersiliensamen drei Unzen.« Damit nicht genug, auch kleinere Mengen von Majoran, Rautensamen, schwarzer Pfeffer, Safran, kretischer Isop, Nardenblätter, Petersilie und Dill gehören in dieses Salz. »Senfsamen nehme man nicht hinein. Ist bedeutend milder, als man annimmt.« Zitiert nach einer alten Übersetzung, gibt dieses Rezept eine schwache Vorstellung von den Möglichkeiten der kulinarischen Salze. Es gibt neben solchen Kräutersalzen, etwa mit geriebenem Estragon, mit Sellerie oder Petersilie, das in Afrika erfundene »Rauchsalz«, das den Speisen den angenehmen Rauchgeschmack mitgibt, als seien sie über offenem Feuer gegrillt, es gibt Zitronen- und Orangensalz sowie das chinesische Ve-Tsin, das japanische Ajinomoto, ein asiatisches Feinschmeckersalz, und schließlich das Schneckenbuttersalz. Dieses Salz ist mit gepulvertem Knoblauch, Kräutern und Zwiebel hergestellt. Die Gewürze müßten sonst fein verrieben in die schaumige Butter für eine Schneckenmahlzeit gegeben werden; wenn man sich dieses Salz kauft und damit die Butter würzt, spart man sich die Arbeit mit den Kräutern.

In seiner »Teutschen Speisekammer« aus dem Jahre 1555 schrieb Hieronymus Bock einige Salzsorten auf, die heute niemand mehr kennt. Da ist von alchimisti-

schen Salzen die Rede und von dioskuridischen Salzen, auch unterscheidet er rotes Salz aus Memphis, schneeweißes Salz vom Ätna und goldenes aus Kappadokien. Heutzutage ist man weniger poetisch: Koch- oder Tafelsalz ist weder golden noch rot, sondern schlicht weiß und wird nicht aus dem Meer, sondern aus unterirdischen Lagerstätten gewonnen. Man löst das Steinsalz in Wasser, pumpt es an die Erdoberfläche und dampft es in riesigen Pfannen ein, wie die Natur es mit den Salzseen macht. Früher wurde die Salzsole zum Verdicken über große künstliche Hecken geleitet, wo das rieselnde Wasser die Salzstoffe auf den Zweigen absetzte. Um solche Gradierwerke entstanden, wie etwa in Bad Salzuflen, ganze Kuranlagen. Heutzutage spielen solche Anlagen bei der Salzgewinnung keine Rolle mehr. Das sogenannte »Meersalz« ist nicht etwa wie zu Roms Zeiten aus dem Meer gewonnen, sondern schlichtes Kochsalz, dem einige natürliche Salze aus dem Meer hinzugefügt worden sind.

Die einzigen Menschen, die bis vor kurzem kein Salz benötigten, waren die Eskimos. Sie deckten, wie wohl auch die frühen Jäger, ihren Salzbedarf aus dem Blut der erlegten Tiere und gefangenen Fische, denn in einem Liter Blut sind etwa 7 g Natriumchlorid enthalten. Für alle aber, die an Tischen essen und ihre Nahrung mit Pflanzenkost bestreiten, gilt der Stoßseufzer des Hieronymus Bock: »Dann was sollen alle speisen, dabey nicht Saltz ist? Wem seind alle kostliche trachten mit Arabischer und Indianischer Wurtz bereit, nutz oder anmüttig? Es mag doch niemands speiß ohne Saltz geniessen oder loben . . .«

Aufbruch nach Indien

Am 10. Juli 1499 läuft die Karavelle »Berrio« vom Indiengeschwader des Vasco da Gama langsam in den Hafen von Lissabon ein und legt am Kai an. Von den 150 Matrosen, die vor zwei Jahren unter dem Kommandanten Nicolão Colheo, einem Ritter des königlichen Hauses, auf diesem Schiff aufgebrochen sind, kommen nur fünfzig Mann zurück, von Schwären zerfressen, von Skorbut geschwächt, von Strapazen erschöpft. Aber was dieses kleinste Schiff der Flotte unter Deck birgt, führt zu einer wirtschaftlichen Erschütterung, deren Beben sich bis weit nach Westeuropa, bis in die Kontore der oberdeutschen Handelsherren in Ravensburg, Augsburg und Nürnberg fortsetzt. Die Karavelle ist bis an die Luken beladen mit Gewürzballen, und auch das etwas später kommende zweite Schiff, die »Gabriel« mit ihren 120 t, hat Gewürze aus Indien geladen. Die Kunde, daß ein Schiff des Vasco da Gama im Hafen liegt und der Seeweg nach Indien gefunden ist, geht wie ein Lauffeuer durch die Stadt. Und während die Angehörigen ihre erschöpften Matrosen von Deck holen und in den Kirchen die Kerzen für die Toten entzündet werden, erkennen die Handelsherren, die am Pfefferhandel reich gewordenen Unternehmer, daß sie ruiniert sind: Keine noch so scharfe Kalkulation wird sie retten, der Preis für Pfeffer und Weihrauch, Safran und Korinthen, Muskat, Ingwer, Alaun, für Farbhölzer und Nelken wird ins Bodenlose stürzen, ihr großes Warenlager wird nur noch den Bruchteil seines bisherigen Wertes erbringen, und sie werden mit ihrem Ruin alle kleineren Geschäftspartner mit sich reißen.

Schon mehrfach hatte es Tage der Angst gegeben, zum letzten Mal, als Christobal Colon im Jahre 1492 von einer Reise zurückgekehrt war, auf der er angeblich den Seeweg nach Indien entdeckt hatte. Zum Glück hatte sich das bald als Irrtum herausgestellt – in Lissabon war man übrigens von vornherein skeptisch gewesen, denn Colon, den die Italiener Colombo nannten, hatte weder Gewürze noch sonst irgendwas vorweisen können, was indischen Ursprungs gewesen wäre. Diesmal aber gibt es keine Zweifel, daß Indien angelaufen worden ist, die Folgen sind unübersehbar. Gegen Mittag schließen die ersten großen Händler ihre Kontore, ihre kleineren Kollegen folgen, und einer nach dem anderen geht hinab zum Hafen,

Zwei japanische Frauen bei Küchenarbeiten.
Farbholzschnitt von Utamaro, 1780/90

Chinesisches Festessen. *Ein Beamter und seine Gattin speisen mit einem Gast. Japanischer Porzellanteller, 2. Hälfte 17. Jh. Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg*

um mit eigenen Augen das Schiff zu sehen, das ihren Zusammenbruch verursacht hat, indem es die Voraussetzung für das große Geschäft schuf: Sie werden daran nicht mehr teilhaben.

Die Konjunktur für Pfeffer hatte fast ein Menschenalter lang extreme Profite abgeworfen, wenn auch bereits seit längerer Zeit die Preise sinkende Tendenzen aufwiesen. König Heinrich der Seefahrer, Infant von Portugal (1394–1460), hatte seit 1418 viele Entdeckungsfahrten entlang der afrikanischen Küste veranlaßt. Im Todesjahr des Infanten hatte eine portugiesische Flotte erstmalig eine Ladung »Paradieskörner« mitgebracht, den sehr geschätzten Malaguette-Pfeffer von der westafrikanischen Küste. Lissabon war der Stapelplatz für die Einfuhr aus Ägypten und Konstantinopel, das neuerdings den Rang von Alexandria eingenommen hatte und eine Metropole des Orienthandels geworden war. Jetzt, beim ersten Auftauchen des afrikanischen Pfeffers, fielen die Preise in Lissabon zum ersten Mal, bis der Markt die Lieferungen aufgenommen hatte. Immerhin blieben die Gewinne derer, die den Preisverfall überstanden, erheblich, und so ließ sich der damalige Thronfolger Johann, der später als König Johann II. den Thron Portugals besteigen sollte, im Jahre 1473 die Einkünfte aus dem afrikanischen Pfefferhandel zuteilen und wurde daran mehr als reich.

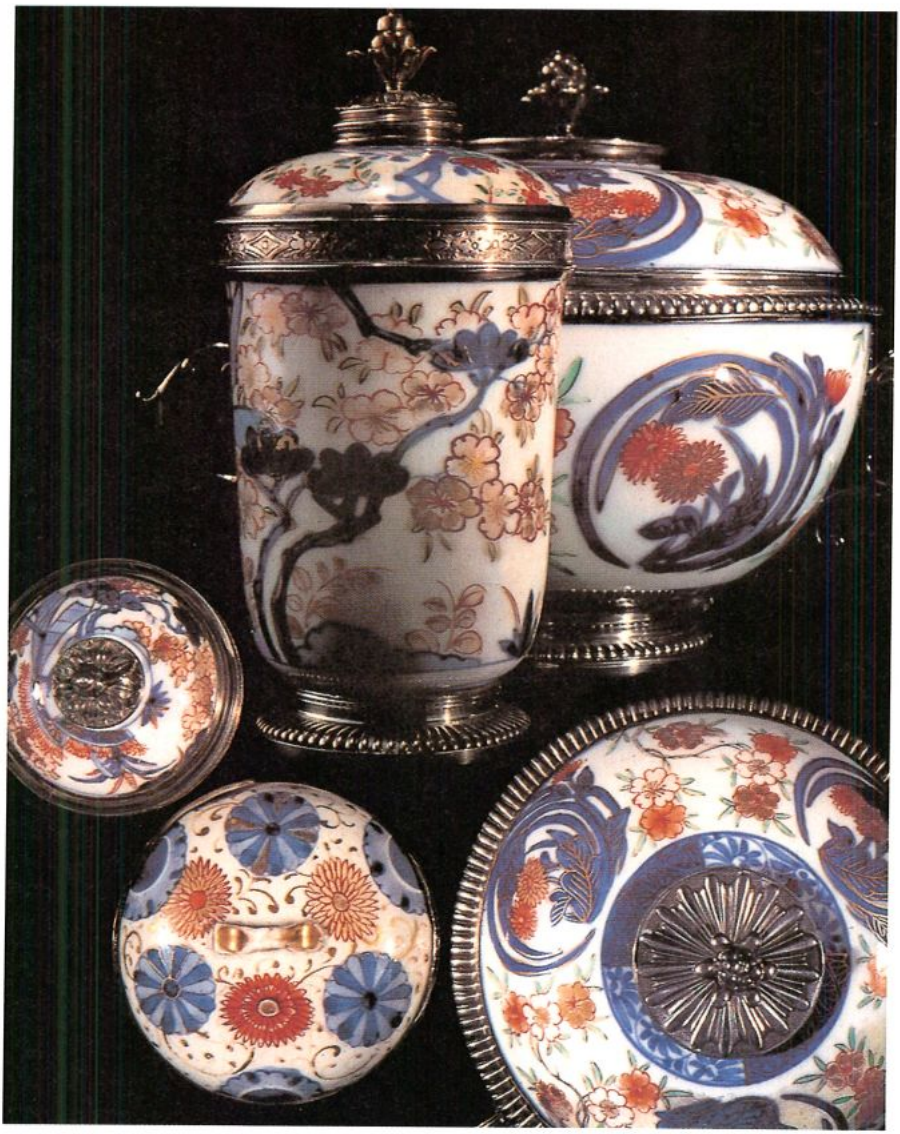
Pfeffer war damals ein Luxus, den sich nur große Herren leisten konnten. Wenn aus Afrika, wo die Araber den Zwischenhandel mit Indien vermittelten, ein Geschwader mit Gewürzballen in Lissabon anlegte, wurde der Pfeffer Korn für Korn mit Gold und Silber aufgewogen (Herrmann). Damals bezahlte man Zinsen

Pfefferplantage *in Ostindien. Stich aus »Galerie Agréable du Monde«, um 1690*

und Gerichtsstrafen mit Pfeffer, kaufte Grund und Boden, Frauen und Pferde, Paläste und Ländereien mit Gewürz aus Indien. Pfeffer war zu einer Mode, sein Verbrauch zum Statussymbol geworden. Im 14. Jahrhundert gab es auf den königlichen Tafeln sogenannte Gewürzschiffe, kostbar gearbeitete Behälter für Pfeffer und andere Spezereien, die nur Königen zustanden. Karl V. von Frankreich besaß sieben solcher Schiffe aus Gold, einundzwanzig aus Kristall und eines aus rotem Jaspis. Noch unter König Ludwig XIV. von Frankreich stellte man solche Gewürzschiffe im Vorraum des Speisesaales auf, ließ sie von den Garden bewachen und von jedem Vorübergehenden mit tiefer Reverenz grüßen. Ulrich von Hutten wetterte gegen diese Sitten: »Als leuchtendes Beispiel erwähne ich die einfache Lebensführung meines Großvaters Lorenz Hutten. Er war ein reicher Mann und bekleidete die höchsten Ämter im Zivil- und Militärdienst. Aber Pfeffer, Ingwer, Safran und andere ausländische Gewürze kamen ihm nicht ins Haus, und er trug nur Röcke aus deutscher Wolle.«

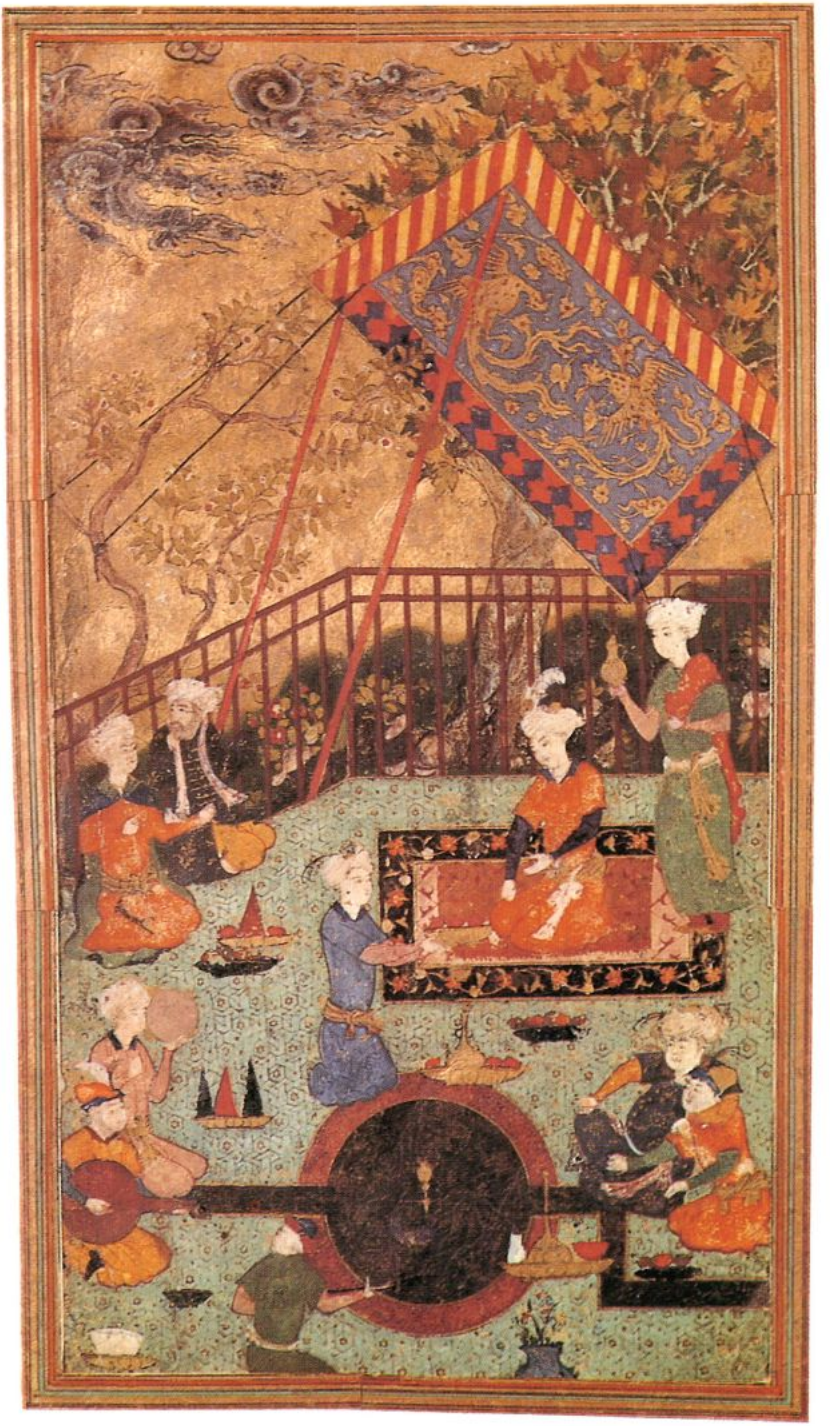
Diese »undeutschen Gewürze« waren mit den heimgekehrten Kreuzfahrern ins Land gekommen. Es war aber nicht das erste Mal im Laufe der Weltgeschichte, daß Soldaten auch im kulinarischen Bereich zum Mittler der Kulturen wurden: Pfeffer nämlich stammt aus Indien, und die Soldaten Alexanders des Großen brachten ihn so wie die Pfauen vom indischen Feldzug des großen Königs nach Griechenland mit. Plinius hat das später sehr präzise geschildert: »Es ist sonderbar, daß er so beliebt geworden ist. Andere Dinge empfehlen sich durch Süßigkeit, wieder andere durch Schönheit, der Pfeffer aber findet Gefallen durch seinen scharfen Geschmack und dadurch, daß er aus Indien kommt. Dort wächst er wild, bei uns wird er für Gold und Silber gekauft.« Plinius kennt den langen, den weißen und den schwarzen Pfeffer, er überliefert sogar die damaligen Preise und setzt hinzu: »Verfälscht wird er durch die Wacholderbeeren, die ihm merkwürdigerweise im Geschmack ähneln; auch in bezug auf das Gewicht wird er manchmal durch erschwerende Zusätze gefälscht.« Je größer der Profit, desto größer die Versuchung zum Betrug, das zeigt sich beim Pfeffer besonders deutlich. Diese Textstelle gehört übrigens zu den ältesten Hinweisen auf Warenfälschungen. Seltsame Vorstellung, die getrocknete Beere des piper nigrum, in der Haut geröstet und als »schwarzer Pfeffer« verkauft – die mildere Sorte, von der Haut befreit, heißt »weißer Pfeffer« – läßt überall dort Reichtum entstehen, wo er gelagert oder gehandelt wird, und wie ein zweiter König Midas, dem alles zu Gold wird, was er berührt, scheint er Reichtümer zu erzeugen. So blühen Städte auf und werden am Pfefferhandel reich, ganze Landschaften verarmen, wenn der Handel einen anderen Weg nimmt, und noch im jetzigen Jahrhundert, im Jahre 1935, verlieren die englischen Konzernherren, die den Pfefferhandel monopolisieren wollen, einige 40 Millionen Dollar.

Es begann, als »Pippali«, wie der lange Pfeffer im Sanskrit heißt, mit vielen anderen Gewürzen, Weihrauch und Edelhölzern über Arabien und Ägypten in den Mittelmeerraum gelangte. Städte wie Theben und Memphis sind schon um 1500 v. Chr. an diesem Transithandel aus dem geheimnisvollen Indien reich geworden. Die Römer haben den arabischen Zwischenhandel ausschalten wollen und im Jahre 25 v. Chr. ein Heer unter Aelius Gallus in Marsch gesetzt, das die Gewürzländer erobern sollte. Der Feldzug scheiterte am Ungeschick des Feldherrn und an dem



Japanisches Pozellan *vom Anfang des 18. Jhs. Damals entdeckte man in Europa die Vorliebe für Japan und China und begann die exotischen Produkte dieser Länder einzuführen oder zu imitieren.*

Empfangsszene *aus einer persischen Handschrift, 16. Jh. Staatliches Museum für Völkerkunde, Sammlung Preetorius, München*



mörderischen Klima: »Nicht durch Feinde, sondern durch Krankheit, Anstrengungen und Hunger und schlechte Wege hat er seine Soldaten verloren; im Kampf waren nur sieben Mann gefallen.«

Schon zur Zeit der Römer ist Alexandria eine der Städte gewesen, die durch den Orienthandel reich wurden. Der Historiker Strabo schreibt: »Früher wagten sich kaum zwanzig Schiffe aus dem Roten Meer hinaus, jetzt aber segeln große Flotten nach Indien und bis ans äußerste Ende von Afrika und bringen die teuersten Waren nach Ägypten, von wo sie wieder nach allen Ländern ausgeführt werden. In Alexandria ist die Hauptniederlage für jene Waren, denn die Lage der Stadt ist für den Handel äußerst günstig.«

Viele Jahrhunderte später verödeten die alten Handelsstraßen Arabiens, weil die indischen Seefahrer gelernt hatten, den Monsun zu nutzen. Die bisher übliche Küstenschiffahrt benötigte von Arabien nach Indien für die Hin- und Rückreise insgesamt zwei Jahre. Mit dem Monsun schaffte man es in einem Jahr, der Sommermonsun trug das Schiff aus dem Golf von Aden nach Indien an die Malabarküste, ins Usprungsland des Pfeffers, der Wintermonsun brachte es von dort zurück. Die Sage von Sindbad dem Seefahrer, »einem äußerst angesehenen und weisen Kaufmann«, geht wohl auf einen indo-skythischen Sanabara zurück, der als erster die Monsune ausgenutzt haben soll.

Arabien ist an diesem Zwischenhandel reich geworden, die Märchen aus Tausendundeiner Nacht spiegeln den Glanz dieser Epoche wieder, als Bagdad ein Endpunkt des Handels zu Lande war. Die muselmanischen Kaufleute waren zäh und geschickt. Bis weit in den Osten, bis nach Colombo und Malacca waren sie vorgedrungen und hatten Handelsniederlassungen in den Gewürzländern gegründet. Javanische Händler belieferten die Araber mit Muskat, Nelken und sonstigen Spezereien. Aus China und Indien lieferten sie Ingwer und Zimt. Die arabischen Händler übernahmen die Ware und brachten sie über das Rote Meer nach Alexandria oder über den Persischen Golf nach Konstantinopel. Wenn in Kalkutta in Indien das Pfund Pfeffer fünfzehn Dukaten kostete, dann betrug der Preis in Venedig das Sechzig- bis Hundertfache.

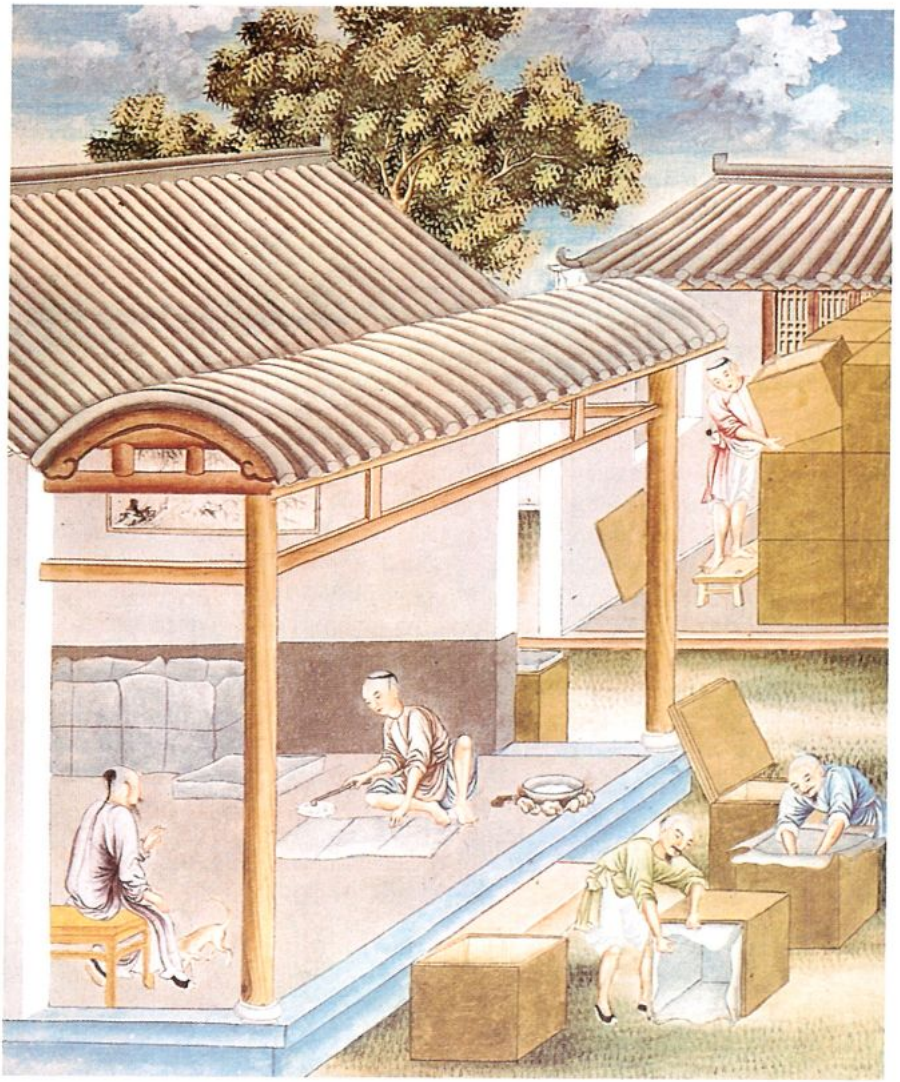
Man weiß, die Handelspartner diesseits des Mittelmeeres waren die italienischen Seestädte Venedig und Genua, die seit Beginn der Kreuzzüge das Geschäft mit dem »passagium«, den Personentransport nach Syrien, gemacht hatten. Aus dem Transportmonopol der oberitalienischen Städte entwickelte sich bald ein Handelsmonopol; der Gewürzhandel war sein Rückgrat. »Durch Schwarz und Weiß ist Venedig reich geworden«, sagte ein altes Sprichwort, damit sind der schwarze Pfeffer und die weiße Baumwolle gemeint. Während man in Venedig bei normalen Waren mit 15–20% Gewinn kalkulierte, brachten die Gewürze riesige Profite von 100%. Damals exportierte Venedig jährlich für 25 Millionen DM Gewürze über die Alpen. In ungefähr drei Wochen rollten die Planwagen über Udine, Klagenfurt, Hallein, Salzburg, Linz, Passau, Deggendorf und Regensburg nach Nürnberg. Die nordeuropäischen Länder wurden durch die Vermittlung der Hanse beliefert, und überall wo Pfeffer und andere Gewürzballen gestapelt worden waren, blieb etwas vom großen Reichtum hängen. Die Schiffe aus dem Orient hatten aber nicht nur Gewürzballen und Pfefferschoten mitgebracht, sondern auch

die Ratten und den Pestfloh: Der schwarze Tod folgte den Gewürzen aus Indien seit 1340 bis nach England und Schottland, nach Portugal und Dänemark.

Der Gewürzhandel hatte trotz der Schrecken der Pest, trotz aller Kriege und Hungersnöte immer größeren Umfang angenommen. Selbst eine Stadt wie Thorn im äußersten Nordosten erhielt 1428 das ausdrückliche Recht, mit »saffran, pfeffer, ingwer, nelken und muschkaten« zu handeln, es gab kein Gericht ohne Pfeffer, man würzte damit Birnen und gekochte Hühner, Stockfische, Rübenmus und Apfelkuchen – kein Wunder, daß immer höhere Preise erzielt wurden, daß der Bedarf immer mehr anstieg.

Überall in den Kontoren zwischen Lissabon und Regensburg, London und Thorn hatten die Kaufherren, die »Pfeffersäcke«, auf Hausse spekuliert und sich mit Pfeffer und sonstigen Gewürzen eingedeckt. An dem Tag, als die »Berrio« in den Hafen von Lissabon einlief, fielen die Kurse. Für Venedig waren die Nachrichten aus Lissabon eine wirtschaftliche Katastrophe; jedermann wußte, daß der Seeweg nach Indien um ein Vielfaches billiger sein würde als der mit zahllosen Abgaben belastete Landweg, denn der neue Pfeffer kostete in Lissabon nun fünfmal weniger als in Venedig und warf immer noch Gewinne ab. Auch Kairo und Alexandria verloren praktisch über Nacht ihre Bedeutung als Umschlagplätze des Orienthandels. Die Venezianer hatten zwar mit Sorge gesehen, wie die Türken die Landwege abschnitten und schließlich sogar im Jahre 1453 Konstantinopel eroberten, aber daß ihnen ihre Vormachtstellung so plötzlich genommen werden könnte, hatten selbst Pessimisten nicht für möglich gehalten. Nun versuchte Venedig, dem Gegner den Zugang zum orientalischen Gewürzhandel doch noch zu versperren, indem es Verbindung zum Sultan in Kairo suchte. Benedetto Sanudo wurde offiziell nach Kairo geschickt mit dem Auftrag, den Einfluß des Sultans auf die indischen Kaufleute zu einem Embargo zu nutzen. Man sagte sich in Venedig, daß die Portugiesen

Safran- und Gewürzschau *in Nürnberg. Der Gewürzhandel war seit dem späten Mittelalter ein einträgliches Geschäft für die Kaufleute. Kupferstich des 16. Jhs.*



Verpackung von Tee *in China. Zeichnung des 19. Jhs.*
Österreichische Nationalbibliothek, Wien

die Lust an der Schiffahrt verlieren würden, wenn sie ohne Gewürze aus Indien zurückkehren müßten. Der Sultan ließ sich aber von den christlichen Kaufleuten für ihre Zwecke nicht einspannen, und so blieb den Venezianern nichts anderes übrig, als Militärs nach Indien zu schicken, die dort eine Abwehr organisieren und den Widerstand der dortigen muselmanischen Niederlassungen verstärken soll-

Japanische Teeschale.
Staatliches Museum für Völkerkunde, München

ten. Auch hier blieb ihnen der Erfolg versagt, und so sank Venedig zur Kulisse seiner vergangenen Größe herab.

Der Erfolg des Vasco da Gama stellte auch Portugal vor ungeahnte Schwierigkeiten. Die Wirtschaftskraft dieses Landes mit nur 1 Million Einwohnern reichte nicht aus, um zum zweitenmal an die indische Ostküste vorzustoßen und dort wirklich Fuß fassen zu können. Die Krone erkannte das Ausmaß eines solchen Unternehmens und beschloß, bei den deutschen und italienischen Handelshäusern zu sondieren, ob nicht eine Kapitalbeteiligung möglich sei. Schließlich waren Welser, Fugger und Tucher ohnehin am Pfefferhandel maßgeblich beteiligt. Tatsächlich kam es zu einer in dieser Form niemals wiederholten deutsch-italienischen Pfefferexpedition, wobei allein die Welser drei Schiffe ausrüsteten. Auch die Fugger beteiligten sich mit einer größeren Summe, ebenso italienische Handelshäuser aus Genua und Florenz, die 29400 Gulden einzahlten. Der Gewinn, wenn die mit Gewürzen beladenen Handelsschiffe der Flotte zurückkehrten, sollte 175% betragen. Die Expedition wurde gründlich vorbereitet, man wußte, daß man sich einen Rückschlag nicht würde leisten können, dafür war die Summe der Mittel zu hoch, stand zuviel Prestige auf dem Spiel. Die Flotte unter dem Vizekönig von Indien Francisco d'Almeida umfaßte 22 Karavellen, sie hatte 1500 erfahrene und schwer bewaffnete Soldaten an Bord, dazu Handwerker aller Art, vor allem Segelmacher und Zimmerleute. In der Kathedrale von Lissabon hat d'Almeida aus der Hand des Königs das weiße Banner mit dem Kreuzeszeichen empfangen, das den christlichen Soldaten in der Schlacht gegen Araber und Inder voranwehen sollte. Im März 1505 läuft die Flotte aus, ein Jahr später liegt sie mit elf Schiffen auf der Reede vor dem

scheinbar friedlichen Kalikut. Am 16. März erfüllt sich im Morgengrauen das Schicksal Indiens: Die arabischen Kriegsschiffe greifen an, aber der Admiral Francisco d'Almeida ist am Tage vorher durch den Italiener Lodovico Varthema gewarnt worden, einen Abenteurer, der nachts zu den portugiesischen Schiffen geschwommen ist, um mitzuteilen, am nächsten Tage werde der Rajah von Kalikut mit 200 Schiffen angreifen. Man ist also auf der Hut, und die Araber werden mit einem Feuerschlag aus allen Rohren empfangen, dann decken rollende Salven die feindlichen Schiffe ein, und die Portugiesen können sich, dank ihrer besseren Schiffsartillerie, gegen die Übermacht ihrer Gegner behaupten und den Angriff abschlagen. Die eigenen Verluste sind hoch. Achtzig Mann sind gefallen, zweihundert verwundet.

Unter diesen Verwundeten ist auch ein junger Freiwilliger namens Fernão de Magalhães. Er wird im Sommer 1507 seiner Verwundung wegen nach Hause zurückgeschickt. Natürlich hat er unterwegs die Augen offen gehalten und gewußt, was ein tüchtiger Kapitän am Gewürzhandel verdienen kann. Er hat wohl auch verstanden, daß man den größten Gewinn machen würde, wenn es gelänge, nicht nur bis nach Indien zu kommen, sondern bis zu den Molukken, den Gewürzinseln, um dort Gewürznelken zu kaufen. In seinem Hirn setzte sich der Gedanke fest, die Erde nach Westen zu umrunden und das von Kolumbus gefundene Land in der Mitte auf einer gewiß vorhandenen Meerenge zu durchfahren. Am 22. März 1518, elf Jahre nach der Rückkehr von der Expedition des Vizekönigs, kommt der Vertrag zwischen dem inzwischen zur spanischen Krone übergelaufenen portugiesischen Abenteurer Magalhães und Kaiser Karl V. von Habsburg zustande, und genau dreieinhalb Jahre später erreicht der Kapitän mit den noch existierenden Schiffen seiner Flotte die Molukken, die Gewürzinseln. Der Chronist Pigafetta hält fest, was die Inseln zu bieten haben: »Nelken, Sago, Ingwer, Kokosnüsse, Reis, Mandeln, Bananen, süße und herbe Granatäpfel, Zuckerrohr, Nuß- und Sesamöl, Gurken, Kürbisse, Melonen und Ananas – eine überaus erfrischende Frucht etwa von der Größe unserer Wassermelone – gab es hier.« Magalhães selbst hat die Rückkehr nach Spanien bekanntlich nicht erlebt. Er ist am 27. April 1521, als er mit 50 schlecht bewaffneten Matrosen den Häuptling der Insel Matan »bestrafen« wollte, weil dieser sich nicht unterwarf, im Kampf gegen rund 1500 Krieger der Insel gefallen. Seine Leute flohen Hals über Kopf, nicht einmal seine Leiche konnte geborgen werden. Die Erinnerung an diesen Kampf hat sich bei den Inselbewohnern noch bis ins vorige Jahrhundert erhalten, man hatte ihnen beigebracht, es als Schande zu empfinden, daß sie einen großen Admiral getötet hatten.

Die beiden restlichen Schiffe aber, die »Victoria« und die »Trinidad«, werden bis an die Luken voller Gewürze geladen. Nur die »Victoria« hat am 6. September 1522 Spanien erreicht, ein morsches Wrack, bemannt mit 15 überlebenden Europäern und 3 Eingeborenen. Barfuß, im Büßerhemd und mit Kerzen in der Hand machten sie, einem Gelübde folgend, eine Prozession zu einem Wallfahrtsort der Küste. Wie eine wohlverdiente Strafe schien es ihnen, daß der Herr einen Tag aus ihrem Leben gestrichen hatte, denn Spanien zählte wie die ganze christliche Welt den 7. September, als sie den Tag ihrer Ankunft noch als 6. September bezeichneten. Bedrückend war für diese Männer vor allem, daß sie die Fastentage, alle kirch-

lichen Feiertage falsch gefeiert und die Heiligkeit des Sonntags verletzt haben mußten. Der Chronist Pigafetta hat sich mit dieser Tatsache nicht abfinden mögen und nach wochenlangem Grübeln über astronomischen Büchern herausgefunden, was vor ihm die Araber errechnet hatten und heute jeder Flugtourist weiß: Wer ostwärts um die Erde fährt, für den geht bei Erreichung eines Längengrades die Sonne jeweils 4 Minuten früher auf, also ergeben 360 Längengrade einen ganzen Tag. Wer in die entgegengesetzte Richtung fährt, für den steigt die Sonne an jedem Längengrad jeweils 4 Minuten später aus dem Ozean, so daß er bei Umkreisung der Erde einen Tag verliert. Mit diesem Rechenergebnis war die Kugelgestalt der Erde, bisher eine komplizierte mathematische Hypothese, endgültig bewiesen: Phileas Fogg hat in Jules Vernes »In 80 Tagen um die Welt« den »gewonnenen Tag« zur Lösung der Wette benutzt und damit ausgedrückt, daß die geographische Tatsache ins allgemeine Bewußtsein aufgenommen worden war. Eine praktische Wirkung auf den Gewürzhandel hat die Umseglung von Kap Horn nicht gehabt, denn dieser Weg war zu unsicher. Immerhin, die 600 Zentner Gewürz deckten nicht nur alle Kosten, sondern warfen noch Gewinne ab. Die Schuldenlast des Hauses Habsburg verringerte sich dank der Investitionen dieser Expedition. Wichtiger war der Beweis, daß die Molukken auf der Erdhälfte lagen, die das päpstliche Dekret vom 7. 6. 1494 aus Tordessillas den Spaniern zugesprochen hatte: Damit war das Monopol der Portugiesen gebrochen, und Spanien trat seine Rolle als Weltmacht an.

Der Fluch des Pfeffers

Im ersten Jahrzehnt des 16. Jahrhunderts hatte Portugal nach dem Erfolg d'Almeidas seine indische Vorherrschaft ausgebaut und einen Stützpunkt nach dem anderen errichtet. Goa, bis 1961 portugiesische Kolonie, wurde damals Residenz des neuen Vizekönigs von Indien Vasco da Gama. Ceylon, Sumatra und Java gerieten unter die europäische Herrschaft, vor allem aber eroberte man Malacca, die uralte Gewürzmetropole im Süden der Malaiischen Halbinsel. Der Stoß der Europäer richtete sich gegen den arabischen Zwischenhandel, man hoffte Kairo und Mekka zu ruinieren, wenn man den Malacca-Handel in die Hand bekam, und die Molukken, die Gewürzinseln, unterwarf. Ende 1511 brach eine Flotte von drei Schiffen unter dem Oberbefehl von d'Abreu auf, um die Molukken zu unterwerfen, und eroberte Banda, doch kehrte nur eines der Schiffe wohlbehalten nach Malacca zurück. Drei Jahre später faßten die Portugiesen auf der Insel Ternate Fuß, von wo aus sie auf den anderen Inseln wie Celebes, Ambon und Tidore Zitadellen errichteten. Die von den arabischen Händlern zum Islam bekehrten Eingeborenen lieferten den europäischen Christen erbitterte Kämpfe, die Europäer wiederum zerstörten die Nelken- und Muskatpflanzungen der Eingeborenen, wenn diese nicht von den Besitzern selbst vernichtet wurden, damit die Ernte nicht den verhaßten Eindringlingen zugute kam. Trotz dieser Kämpfe warfen die neuen portugiesischen Besitzungen riesige Gewinne ab: »Zu der Zeit, als ihr Handel am blühendsten war, war der jährliche Gewinn auf beinahe eine halbe Million Pfund Sterling berechnet.«

Englischer Tee *beim Prinzen de Conti. Gemälde von Ollivier (1712–1784). Louvre, Paris*

Teekanne *aus Wedgewood-Porzellan, 2. Hälfte 18. Jh. Porzellanmuseum, Sèvres. Die Engländer kultivierten das Teetrinken in Europa.*

In Europa pfefferte indessen auch der Bürgersmann sein Huhn im Topfe, wie es die adligen Herren zu tun pflegten, und zur abendlichen Vesper rührte sich selbst der kleine Bürger sein »Gewürzpulver« an, ein Gemisch aus Zucker und Pfeffer, das über Brot geröstet einen ganz eigenartigen Geschmack entwickelte. In diesen wenigen Jahrzehnten wurde Lissabon zur Residenz der Welt, das Gewürzmonopol ließ Waren aus aller Herren Ländern nach Portugal strömen, aus dem Osten Europas kamen Korn und Leder, Felle und Bernstein, aus dem Norden brachte man Eisbärenfelle und Walroßzähne, die Augsburger Fugger importierten Edelmetalle, die Lebensmittelpreise stiegen in schwindelnde Höhen, die Zuwachsrate der Preise betrug in diesem Jahrzehnt etwa 250%, aber niemand konnte sich diese Entwicklung erklären, denn was will man mehr als Gewinn und Reichtum? Man ahnte noch nicht, was der »Kapitalismus« ist, und man konnte die Zusammenhänge zwischen Reichtum und Elend, Kapital und Profit, Wucher und Hunger noch nicht begreifen. Das vor mehr als zwei Jahrhunderten geprägte Wort des deutschen Dichters Freidank ist in aller Munde, doch nützt die Einsicht nichts: »Gott hat drei Lehen geschaffen: Ritter, Bauern, Pfaffen. Das vierte schuf des Teufels List: Das Lehen Wucher genennet ist.«

Als Spanien nach der Rückkehr der »Victoria« unter dem Kapitän Juan Sebastián del Cano nachgewiesen hatte, daß die Molukken von den Portugiesen widerrechtlich besetzt worden waren, reichte deren Einflußgebiet schon bis Macao in China, auch Burma, Siam und Japan wurden von Malacca aus angesteuert, und der gesamte Pfefferhandel befand sich längst fest in portugiesischer Hand, die Muslims waren Zug um Zug ausgeschaltet worden. Mit dem Kampf der beiden ausbeuterischen Kolonialmächte Portugal und Spanien um die Molukken begann die Ära der weltweiten Kriege um Rohstoffquellen und Absatzmärkte. Daß es um Fragen der Küche, um Gewürznelken, Pfeffer, Muskat und Ingwer ging, spielte im Bewußtsein der Menschen nur eine untergeordnete Rolle, denn in erster Linie ging es um Profite. Ohne dieses Moment handfester Eigeninteressen hätte übrigens kein Desperado Geldgeber gefunden, kein Matrose hätte auf einer Karavelle angeheuert, und kein Mensch hätte, nur aus Wißbegier, die wahnsinnige Fahrt ins Ungewisse auf sich genommen: Was sie alle trieb, war der blanke Eigennutz.

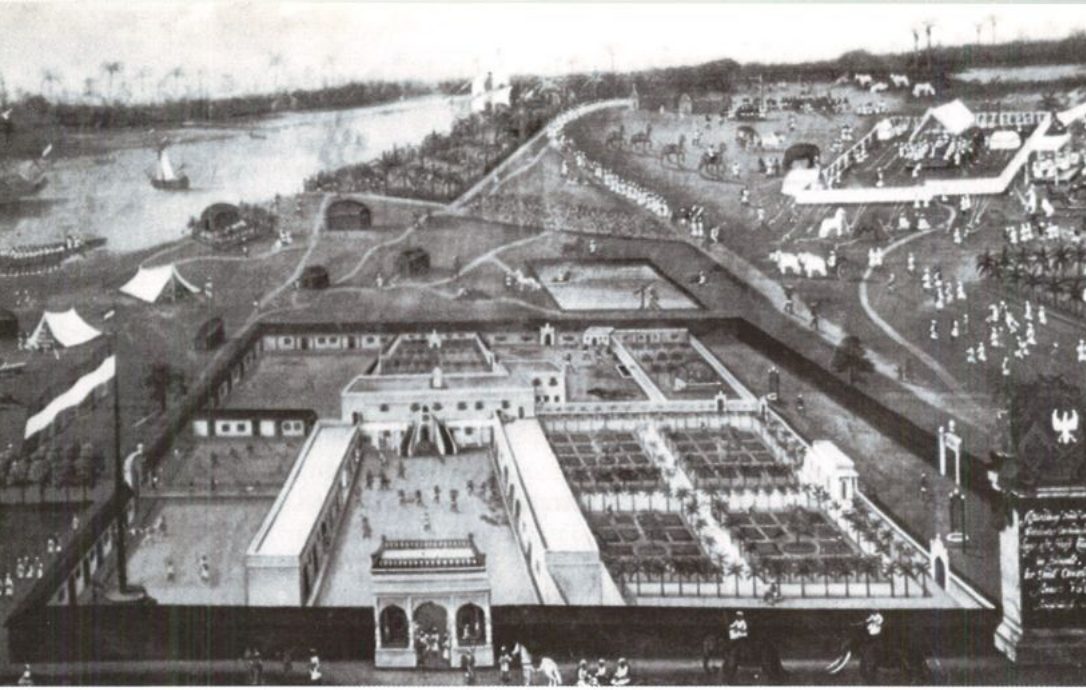
Die Spanier wollten den Portugiesen die Ausbeutung der Gewürzinseln auf keinen Fall überlassen. Sie besetzten die Insel Tidore, und wie zweihundert Jahre später die Franzosen und Engländer ihre Kriege über den Atlantik trugen und die Indianer in ihre Streitigkeiten verstrickten, so machten die Spanier und Portugiesen die Molukken zum Schauplatz ihres Ringens um die Vorherrschaft auf dem Gewürzmarkt. Aber Spanien kämpfte nicht nur mit Gewalt, sondern auch mit den Waffen der Diplomatie um sein Recht. Auf sein Betreiben wurde eine Untersuchungskommission gebildet, die offensichtlich zu unparteiisch zusammengesetzt war, um zu konkreten Ergebnissen zu kommen. Nun blieb nur noch eines, das familiäre Arrangement, die Verbindung der Herrscherhäuser zur Mehrung des gemeinsamen Nutzens, die dynastische Form der wirtschaftlichen Fusion. Im Jahre 1524 heiratete Johann III. von Portugal, der Nachfolger des Königs Emmanuel, die Schwester Karls V. von Spanien, und kurze Zeit später ging Karl V. seinerseits mit Johanns Schwester Isabella die Ehe ein. Bei den Verhandlungen über die Hei-

Ein Gewürzkrämer. *Buchmalerei aus dem Mendelschen Zwölf-Bruder-Buch, Mitte 15. Jh.*

ratsverträge war auch über den Gewürzhandel gesprochen worden. Karl V. hatte ihn als königliches Privileg betrachtet und spanische sowie deutsche Kapitalgeber zur Ausbeutung der überseeischen Besitzungen herangezogen. Jakob Fugger beteiligte sich mit 10000 Golddukaten, sein Nachfolger mußte im Jahre 1527 allerdings einen Verlust von 4.600 Dukaten unter dem Posten »Armada per Moluca« abbuchen, denn die Unternehmen waren nicht vom Glück begünstigt gewesen, das Risiko hatte diesmal Verluste gebracht. Für die Handelsherren glich die Beteiligung am Gewürzhandel einem Spiel am Roulettetisch, man rechnete und spekulierte, sogar die Sterne wurden zu Rate gezogen. Dem Nürnberger Lienhard Tucher bot ein geschickter Astronom ein unfehlbares System an, das die Bestimmung der Preise für Pfeffer, Ingwer und Safran auf 14 Tage im voraus ermöglichen sollte. Das Mißgeschick der Fugger mag Karl V. in seiner Entscheidung beeinflußt haben, den Gewürzhandel abzugeben. Für 350000 Golddukaten überließ er seine Rechte seinem Schwager Johann III. von Portugal.

Die Kämpfe um die Molukken, das Kapern der Gewürzschiffe nahmen damit keine Ende. Um Gewürze ging es bei der Gründung der »East India Company« der Engländer, der 1602 gegründeten »Generale Oostindische Compagnie« der Holländer. Der Ausrottungsfeldzug der Holländer übertraf in seiner Brutalität alles bisher Dagewesene. Nun brachten Pfeffer, Muskat und Nelken ihren Besitzern den Tod, denn wer außerhalb der zugelassenen Gebiete Gewürze anbaute, wurde von den Holländern grausam bestraft, die Sträucher vernichtete man, überschüssige Ernten wurden verbrannt. Für die Einheimischen muß es ein unglaubliches Schauspiel gewesen sein, wenn an bestimmten Stellen große Haufen von Muskat, Pfeffer, Zimt und anderen Gewürzen aufgeschichtet und unter scharfer Bewachung in Brand gesteckt wurden. So schreibt ein zeitgenössischer Beobachter, daß »solcher Brand, wegen Menge des Gewürtzes, öffters drey biß vier Tage brennen, und kein Mensch etwas darvon nehmen, noch von dem darvon fließenden Öl auffangen dürfe«. Wenn sich nach der Überfahrt herausstellte, daß die Gewürzpreise in Europa zu fallen drohten, scheute die Kompanie nicht davor zurück, auch in Europa Vorräte zu vernichten. Im Jahre 1760 wurden in Amsterdam auf dem Kai solche Mengen von Zimt und Muskatnüssen verbrannt, daß die Gaffer in der ausschmelzenden Muskatbutter umherwaten konnten. Genau zehn Jahre später ließen die Kaufherren ihre eigenen Muskatspeicher in Flammen aufgehen. Solche Maßnahmen wiederholten sich während der ganzen hundert Jahre, in denen die Holländer das Gewürzmonopol besaßen, denn sie gehörten zum Erscheinungsbild des Monopolkapitalismus. Auf diese Weise konnten die Handelsgesellschaften ihren Aktionären jährliche Dividenden von 15–75 % zahlen. Der jährliche Ertrag allein aus dem Gewürzhandel belief sich auf etwa 200 Millionen DM, das Geschäft mit dem fernen Osten ergab noch einmal zusätzlich etwa 30–40 Millionen DM, denn auch nach China und Japan exportierte Holland Gewürznelken und Muskat.

Die »Generale Oostindische Compagnie« erlitt das klassische Ende eines Großunternehmens, sie wurde 1795, nahe vor dem Konkurs, vom Staat übernommen. Damals war das Monopol der Holländer aber schon durchlöchert. Trotz der strengen Kontrollen und Überwachungen war es der englischen Konkurrenz gelungen, Gewürzsträucher in tropischen Gebieten anzubauen, die dem Zugriff der Holländer entzogen waren. Die Engländer waren auch militärisch gegen Holland vorgegangen und hatten 1788 Penang besetzt und im Jahre 1795 Malacca, das Zentrum des niederländischen Gewürzhandels, erobert. Als die Heere der französischen Revolution in die niederländischen Provinzen einmarschierten, hatten die Holländer schon einen Teil ihres Kolonialreiches an die Engländer verloren, die sich auf Ceylon niederließen und den Zimthandel an sich brachten. Nach mehrfachem Besitzwechsel, bei dem die Molukken bald den Engländern, bald den Holländern gehörten, wurden sie mit einem 1824 geschlossenen Vertrag zwischen England und Holland endgültig den niederländischen Kolonialherren zugesprochen. Von nun an begann der Kampf indonesischer Völker um ihre Freiheit. Auch heute noch liefert Indonesien Muskatnüsse und Zimt, muß aber Gewürznelken importieren, weil die einheimische Zigarettenindustrie riesige Mengen benötigt, um die Zigaretten dem dortigen Geschmack entsprechend zu parfümieren. Heutzutage gibt es auch kein Zentrum des Gewürzhandels mehr wie seinerzeit Alexandria, Venedig



Das Hauptquartier der Niederländisch-Ostindischen Kompagnie
in Hoogli, Bengalen. Eine der Kompagnien, die den Gewürzhandel zwischen Asien und Europa besorgten. Stich, 1665

oder Lissabon, und der Handel mit Gewürzen unterscheidet sich nicht viel vom Handel mit Seife, Tabak oder Mehl.

Im Tai-tung zu Gast

Jede Großstadt hat heute ihre Spezialitäten-Restaurants, man ißt die jugoslawische und italienische, die rumänische und schweizerische, vor allem aber die chinesische Küche – keine City ohne ein Hongkong oder Mandarin, Tai-tung oder Tsing-tien. Solche Lokale gibt es in Peking, Nanking oder Kanton nicht mehr, denn nach rotchinesischer Auffassung bestehen zwischen verfeinerter Kochkunst und bürgerlicher Ausbeutung zwingende Zusammenhänge. Tatsächlich sind die Feinschmekker und Schlemmer seit Lukulls Zeiten politisch eher konservativ. Brillat-Savarin emigrierte nach Ausbruch der Revolution nach Amerika, Carl von Rumohr war holsteinischer Gutsbesitzer, nur der liberale Doktor Blumenröder mit seinen politisch fortschrittlichen Ideen machte eine Ausnahme. Daß die beflissenen Köche und Köchinnen bis zu der berühmten Henriette Davidis (1800–1876) keine revolutionären Gesinnungen hegten, liegt in der Natur ihres Abhängigkeitsverhältnisses: Hier ist die Tätigkeit des Bediensteten zur Kunst verfeinert, bedarf aber eben deshalb der Herrschaft, um Ansprüche erfüllen zu können. So erscheint es konse-

quent, wenn die Roten Garden im Jahre 1960 die berühmten Restaurants in Peking stürmten und die revolutionären Köche und Kellner veranlaßten, »das alte Aushängeschild zu zerbrechen«. Die Köche, die sich zu den Ideen Mao Tse Tungs bekannten, erklärten damit ihre Entschlossenheit, »alle Überbleibsel kapitalistischer Ausbeuterei zu beseitigen und alle von der Bourgeoisie überkommenen Gebräuche auszurotten«. Um die Arbeiter, Bauern und Soldaten besser bedienen zu können, stellte man neue, einfache Menüs zusammen, die billig und schmackhaft waren.

Aus ähnlichem Grunde hat seinerzeit der Generalinspekteur der Königlich-Bayerischen Artillerie Sir Benjamin Thompson Graf von Rumford (1753–1814) als Arme-Leute-Gericht die nach ihm benannte Gemüsesuppe erfunden. In China gibt es heute keine »chinesische Küche« mehr, wohl aber in Hongkong, auf Taiwan und überall auf der Welt, wo chinesische Köche Fuß gefaßt haben. Sie haben ihre Geheimnisse, ihre uralten Rezepte und Kenntnisse mitgebracht, aber die Ausländer, die Hummer auf kantonesische Art, Betrunkenes Huhn oder Peking-Ente bestellen, verstehen die ganze Kunst der Köche und die Gedanken, die zu diesen Rezepten geführt haben, nur selten zu würdigen.

Jede Küche spiegelt die Kultur ihres Landes wider, die Bedingungen, unter denen sie sich entwickelt hat. Wenn man die chinesische Küche verstehen will, muß man eine Karte zur Hand nehmen. Das riesige »Reich der Mitte« gliedert sich, nach alter Auffassung, in vier »Küchenprovinzen«: Im Norden, zwischen der Großen Mauer und dem Gelben Meer, herrscht der Kochstil des Nordens, dessen alte Hauptstadt Peking ist (chinesisch: Hauptstadt des Nordens). Das Grundnahrungsmittel der nördlichen Küche ist nicht der Reis, sondern das Weizenmehl, aus dem die Nudeln gemacht werden, zahllose Nudelgerichte, Teigtäschchen und Klößchen. Der Einfluß der Steppe drückt sich in einem am Tisch zubereiteten bekannten Gericht mit Lammfleisch aus, dem »Mongolischen Feuertopf«, benannt nach einem Kochtopf gleichen Namens. Weltberühmt ist die Peking-Ente. Bei der Zubereitung wird der Hals der Ente zugebunden und die Haut aufgeblasen, bis sie sich vom Fleisch löst. Dann erst wird sie gebraten, bis sie schön goldbraun und knusprig ist.

Südlich von Shantung beginnt entlang der Küste eine andere Küchenregion. Hier ist das Grundnahrungsmittel Reis, die Köche verwenden häufig Sojasauce und Zucker, man schätzt die mild gewürzten Mischungen von Fleisch, Huhn, Ente und Meeresfrüchten, und man komponiert sauer-süße Fischgerichte und dünne Teigrollen mit phantasievollen Füllungen, die »Frühlingsrollen«. Die innere »Küchenprovinz« um Szechuan steht im Zeichen des eigentümlichen Szechuan-Pfeffers, den man erst nach einer Weile scharf und brennend schmeckt. Die Köche von Szechuan verwenden gerne einen Pilz, die »chinesische Morchel«, die in China »Wolkenohr« heißt, man serviert Huhn mit Walnuß und schwarzem Pfeffer, Karpfen mit scharfer Bohnensauce oder pikantes Schweinefleisch.

Am bekanntesten ist die südliche Küche, denn aus dem Süden wanderten chinesische Köche schon Anfang des 19. Jahrhunderts aus, obwohl das von der Zentralregierung verboten war. Es ist dies die Kantonesische Küche mit Eierkuchen-Rollen, mit heller Soja-Sauce, mit köstlich gefüllten Teigtaschen und Ch'a-shao, den gegrillten Schweinefleischstreifen.

Die geographischen Eigentümlichkeiten der chinesischen Küche bieten aber nur einen begrenzten Aspekt der chinesischen Kochkunst. Man muß sich vor Augen halten, daß China mit seinen Millionen Menschen, seiner unwirtlichen Natur und seinen unzulänglichen technischen Hilfsmitteln über drei Jahrtausende bis zur Errichtung der Volksdemokratie ein klassisches Land der Hungersnöte gewesen ist. Für den Chinesen bedeutet die Schale mit Reis noch heute mehr als dem Europäer ein Stück Brot oder eine Schüssel Kartoffeln, und so ist eine alltägliche Begrüßungsformel »Haben Sie Ihren Reis schon gegessen?« (Hahn).

Noch vor kurzem war der Ahnenkult allgemein verbreitet. Das besagte, drei Jahre lang wurden für jedes verstorbene Familienmitglied Schüsseln mit Nahrung und Becher mit Wein aufgestellt, damit der Geist des Verblichenen sich stärken könne. Der Chinese kannte kein schlechtes Gewissen beim Essen, er hätte die Freuden der Tafel niemals als »Völlerei« verdächtigen können, kannte aber auch nicht die Unmäßigkeit z. B. der römischen Ausbeuter, sondern lebte maßvoll; selbst die Macht bei Hofe war durch die Lehre des Konfuzius gezügelt. Dieser Stifter einer vernunftbetonten Sittenlehre hat sich auch über das Essen geäußert: »Die Menge des Fleisches, das er ißt, darf im äußersten Fall nicht soviel sein, daß sein Atem nach Fleisch statt nach Reis riecht. Was den Wein betrifft, so ist keine Grenze gesetzt; aber er soll sich nicht ungesittet benehmen.«

Der chinesische Koch wirtschaftet nicht sparsam, denn er braucht für seine Gerichte zahlreiche Zutaten. Für einen »Mongolischen Feuertopf«, auf sechs Personen berechnet, werden zum Beispiel benötigt: eineinhalb Kilo mageres Lammfleisch ohne Knochen, 125 g Glasnudeln, 250 g Spinat, 250 g Staudensellerie, ferner kleinere Mengen an Reiswein, braunem Zucker, Erdnußbutter, Cayennepfeffer, rotem Bohnenquark, Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, chinesischer Petersilie sowie einige gedämpfte Blumenrollen aus Teig. Trotzdem macht die chinesische Küche nie einen verschwenderischen Eindruck, sondern wirkt eher karg.

So raffiniert und einfach wie die chinesischen Gerichte sind auch die chinesischen Küchengeräte, deren Zweckmäßigkeit im Lauf der Jahrtausende erprobt ist. Das wichtigste Gerät ist der chinesische Kochtopf, der »Wok«. Er ist wie eine Pfanne gearbeitet, nur hat er hohe schräge Ränder, die an jeder Seite einen Griff tragen. Solche Kochtöpfe findet man in jeder chinesischen Familie; sie haben den Vorteil, daß man in ihnen die Speisen unter Rühren braten kann, und das wiederum hilft Brennstoff sparen, denn die durchschnittliche chinesische Familie war arm. Ein ungewöhnliches Gerät ist der bereits erwähnte »Mongolische Feuertopf«, der dem Samowar ähnelt. Auch hier befindet sich unten eine Glut aus Holzkohle, deren Hitze durch ein Rohr nach oben geführt wird. Während aber im Samowar dieses Rohr vom Wasser umgeben ist, aus dem man den Tee bereitet, werden hier die Speisen gewärmt oder gelegentlich auch gekocht. Zum Dämpfen benutzt man in China geflochtene Körbe aus Bambus, außerdem hat der Koch großflächige Messinglöffel, mit denen er die Speisen aus dem Wasser hebt und abtropfen läßt.

Auf den Gedanken, aus den Nahrungsmitteln Götter und Tiere zu formen oder mit verschiedenen Mitteln den ursprünglichen Geschmack zu verwandeln, wäre ein chinesischer Koch nie gekommen. Auch in China hat man aus Früchten Deko-

rationen hergestellt, aus Melonen freundliche Götter geschnitzt oder Tomatenrosen, Eisrettichblumen oder Bäumchen aus Bambussprossen geschnitten, aber den riesigen Aufwand einer Renaissancetafel haben die chinesischen Küchenmeister nie gekannt. Die taoistisch-buddhistische Grundhaltung der Chinesen zielte auf das Wesentliche jeden Dinges, man dachte an die Gesundheit, und so kochte man natürlich, weil das Ungesunde unvernünftig war. Das bedeutet nicht, daß die chinesische Tafel nicht geschmückt wäre. Zwar gibt es weder weißes Leinen auf dem Tisch noch Tafelsilber, sondern nur Porzellanschalen und Eßstäbchen; aber die Speisen selbst, von der liebevoll zubereiteten Szechuan-Ente bis zu einem Gericht von Kammuschel-Scheiben mit eingekerbten Schweinenieren, werden appetitlich hergerichtet.

Auch die chinesische Küche hat ihren »Brillat-Savarin«. Die Chinesen sind ja stets ein schreibfreudiges Volk gewesen, die kilometerlangen Wandzeitungen der Kulturrevolution sind noch heute Ausdruck dieser Leidenschaft. Es gibt eine reiche

Chinesischer Dampfkochtopf
um 2000 v. Chr.
Ostasiatisches Museum, Stockholm

Küchenliteratur, viel reichhaltiger als etwa die vergleichbare Rezeptliteratur Europas. Bezeichnend für die frühe Küchenliteratur ist der enge Zusammenhang zwischen dem Kochen und der Gesundheit, wie er sich schon in den griechischen Rezeptbüchern findet. Das vermutlich bedeutendste Buch über das Essen ist »Die Speisekarte«, ein Kochbuch, das der Schriftsteller Yuan Mei (1715–1797) zusammengetragen hat. Auch er sammelte wie Brillat-Savarin ein Leben lang Rezepte. Er hat über das Essen und Kochen nicht systematisch philosophiert wie ein Abendländer, sondern hat seine Erfahrungen komprimiert. Gutes Kochen war für ihn eine sittliche Leistung, hier spricht sich der typisch konfuzianische Sinn für Moral aus. Letzten Endes kommt Yuan Mei, wenn auch weniger abstrakt formuliert, zu der Erkenntnis von Rumohrs, man müsse »aus jedem eßbaren Ding entwickeln, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist«. Yuan Mei sagt dazu: »Jedes Ding besitzt eine nur ihm eigene Beschaffenheit, genau wie jeder Mensch ganz bestimmte, naturbedingte Fähigkeiten hat. Sind eines Menschen natürliche Fähigkeiten gering, würden ihn Konfuzius und Mencius selbst vergebens unterrichten. Wenn also ein Nahrungsmittel an sich schlecht ist, könnte selbst I Yah ihm keinen Geschmack verleihen.« Der legendäre I Yah ist der Schutzpatron der chinesischen Köche, nicht zu verwechseln mit dem Hausgott der Küche, der zu Neujahr in den Himmel reitet.

Harmonie, Kontrast und Akzent sind die drei Prinzipien des kulinarischen Könnens in China. Die Harmonie der Farben, die Akzentuierung von Konsistenz, Aroma und Geschmack der Speisen und schließlich die geschickt kontrastierende Kombination machen das Geheimnis der chinesischen Kochkunst aus: Süßes wird mit Salzigem, Weiches mit Knusprigem, reichhaltige Gerichte werden der kleinen Portion und heiße Speisen der kalten gegenübergestellt, so ergibt sich die Raffinesse der chinesischen Küche.

Auf den Europäer, der an die Speisefolge Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert gewöhnt ist, wirkt eine chinesische Mahlzeit zunächst chaotisch. Wer als Gast in ein chinesisches Haus eingeladen wird, bekommt zunächst im Salon eine Schale Tee, dann gehen die Gäste in den Speiseraum, wo ein Büffet von allen nur denkbaren Früchten aufgebaut ist. Sie werden nach der Mahlzeit gereicht. Vor dem Essen servieren die Diener Cocktailbissen, chinesisch »Dim«, und Shao-mai oder Chiao-tzu, die geschätzten Teigtaschen. In China wird wenig Brot gegessen, dafür macht man aus Weizenteig schon seit Jahrhunderten Teigtaschen und Nudeln. Der mit leidenschaftlicher Anteilnahme ausgetragene Streit, ob der Venezianer Marco Polo die Kenntnis der Ravioli und Nudeln aus Italien nach China gebracht, oder ob er nicht umgekehrt die chinesischen Teigwaren in Italien eingebürgert habe, muß offen bleiben: In China ißt man seit Jahrtausenden Nudeln, und in Italien hat man schon Jahre vor Marco Polos Rückkehr die »Pasta« gekannt. Bei einer chinesischen Mahlzeit gibt es keinen Hauptgang wie in Europa den Braten, hier hat jeder Gang seinen eigenen Wert und Rang. Unter zeremoniellen Höflichkeitsfloskeln nimmt man an der chinesischen Tafel Platz. Man findet dort Eßstäbchen vor, aber keine Servietten, denn in einem traditionellen chinesischen Haus werden feuchtheiße Tücher auf Tabletts herumgereicht. Der Diener faßt sie mit einer Zange und reicht sie dem Gast, der sich daran Gesicht und Hände reinigt. Danach werden alle Tücher

eingesammelt und herausgetragen; dieser Vorgang wiederholt sich mehrere Male. Als Getränk wird hier der starke Zuckerrohrwein Kaoliang gereicht, die Speisefolge sieht kalte Speisen vor, die angerichtet auf dem Tisch stehen, zum Beispiel »Betrunkenes Huhn«, ein in Reiswein mariniertes Geflügel, Karpfen mit Fünferlei-Gewürzpulver, chinesische Pilze und Enteneier.

Die Genialität einer Küche zeigt sich im Detail: Wie ein Franzose Trüffeln, wie ein Chinese eine Ente zu behandeln versteht, zeugt von Scharfsinn und Phantasie. Der chinesische Koch zum Beispiel bringt es fertig, die Ente aus ihrer Haut wie aus einem Handschuh zu holen, sie zu entbeinen und sie mit intakten Flügeln und Unterschenkelknochen wieder in ihr angestammtes Futteral zu stülpen, nur hat sie kein Skelett und keine Innereien mehr, die Flügel hängen lose in der Haut. Nun füllt der Koch die Ente mit einer Füllung aus Schweinehackfleisch, das unter Rühren gebraten und mit Pilzen, Reis, Gingko-Nüssen, Schinken, Hummerkrabben und Maronen angereichert worden ist. Wein und Sojasauce verfeinern ihren Geschmack. Ihr volles Aroma entfaltet die Füllung erst, wenn die Ente, in ihre alte, natürliche Form gebracht, im Ofen gut durchgebraten ist. Diese Acht-Juwelen-Ente, chinesisch Pa-Payo-Ya, wird frisch aus dem Ofen serviert und in acht Teile zerlegt. Diese Ente ist nur einer der jetzt servierten heißen Gänge. Es gibt Schweinefleisch mit Walnüssen, Huhn mit Pinienkernen oder geschnetzeltes Rindfleisch mit Austernsauce (Hahn).

Der dritte Gang umfaßt eine gebundene Haifischflossensuppe, gebratene junge Tauben, Huhn mit Vogelnesterfüllung, gedünstete Seegurke und gedünstete Haifischflosse. Auf den Europäer wirken Gerichte wie Haifischflossen oder Vogelnester exotisch wie auf den Chinesen verfaulte Milch, nämlich Käse, oder Kalbshirn. In beiden Fällen, beim Verzehr von Haifischflossen wie von Hirn, mögen ursprünglich magische Vorstellungen den Appetit angeregt haben. Wenn der Mensch Haifischflossen oder Bärentatzen, Hirn oder Kaviar aß, verleibte er sich Kräfte und Fähigkeiten des überwundenen Tieres ein. Die Haifischflossensuppe hat als Delikatesse bekanntlich einen hohen Rang. Die Flossen kommen als getrocknete Streifen auf den Markt; bevor sie getrocknet werden, hat man sie tagelang gewässert, damit der Salzgeschmack entfernt wird. Mit kleingeschnittenen Pilzen und Hühnerfleisch bildet sie den Inhalt einer Brühe, die ihren Geschmack offensichtlich eher aus den Zutaten als aus ihrem Hauptbestandteil bezieht. Auch Bärentatzen gelten als besondere Delikatesse, obwohl sie vom kulinarischen Gesichtspunkt aus unergiebig sind.

Der nun folgende Fischgang verrät wieder das feine ästhetische Empfinden des chinesischen Kochs, denn der Fisch wird wie unversehrt serviert; Kopf und Schwanz erhoben, paradiert er zwischen köstlichen Weißkohlherzen mit Sahnesauce. Der Fisch wird übrigens so auf die Tafel gestellt, daß der Kopf zum ranghöchsten Gast zeigt. Zum Dessert reicht man eine heiß servierte Walnußsuppe und kalten Pekingstaub: Schlagsahne mit einem Maronenpüree bestreut, das auf äußerst komplizierte Weise hergestellt wird.

Die chinesische Küche ist ein kulinarischer Kontinent, und man könnte allein mit der Beschreibung der Gemüsebehandlung, der Herstellung von Saucen, der Darstellung der Desserts und Zugaben ganze Bände füllen. Manches mutet un-

glaublich fremdartig an, zumal man die tieferen symbolischen Bedeutungen einer Fischbezeichnung, einer Zutat kaum zu würdigen versteht, anderes wiederum erinnert an europäische Tafelsitten oder entsprechende Eigenheiten. Man erinnert sich, daß die Köche des späten Rom Speisen imitieren lernten, weil kaiserliche Anti-Luxus-Gesetze bestimmte Fleischsorten verboten. In China verbot der Buddhismus den Mönchen jeden Fleischgenuß, und auch hier siegte das Verlangen nach der verbotenen Nahrung: Die Klosterköche zauberten aus Gemüsen allerlei Speisen, die dem verbotenen Fleisch täuschend ähnlich sahen und seinem Geschmack auch manchmal nahe kamen. Mit Sojabohnenquark und Kleber aus Weizen, dem elastischen Protein, das ja auch für die Backfähigkeit des Weizens verantwortlich ist, erzielten diese buddhistischen Küchenmeister erstaunliche Wirkungen.

Eine andere Übereinstimmung betrifft den Prestigewert der Bestecke. Wie im frühen europäischen Mittelalter Löffel, Messer und Gabel, so hatten im alten China die Eßstäbchen den Rang von Statussymbolen. Die Sitte, mit Eßstäbchen zu essen, hat sich wie das »Unter-Rühren-Kochen« aus dem Umstand entwickelt, daß in China seit jeher das Brennholz äußerst knapp war. Deshalb erfand man die Methode, unter Rühren zu kochen und zu braten, wobei ein Gericht erheblich schneller fertiggestellt ist, und deshalb zerschnitt man vor dem Kochen jedes Stück Fleisch, jedes Gemüse. Wenn das Essen angerichtet war, pickte man sich mit Stäbchen das Essen auf, ursprünglich wohl mit Bambusstäbchen. Der zähe Traditionalismus der Chinesen hat dazu geführt, daß man diese Eßstäbchen niemals variiert und zu Gabeln entwickelt hat, sondern zäh an ihrer Form festhielt. Freilich fertigte man sie mit der Zeit aus Hartholz, aus Silber oder Elfenbein. Giftmorde waren im feudalistischen China so häufig wie in den Palästen der Borgia. Nun glaubte man aber, daß Silber beim Kontakt mit Gift anläuft und Elfenbein dabei springt, also stellte man Eßstäbchen aus diesen Materialien her und konnte in aller Seelenruhe auch bei seinem ärgsten Feind zu Gast sein. Wie viele Giftmorde geglückt sind, weil die Besitzer von solchen Eßstäbchen ihrem Irrtum zum Opfer fielen, ist nicht bekannt. Andererseits muß es erhebliche Schwierigkeiten mit Eierspeisen gegeben haben, denn ein jedes solches Gericht dürfte den Argwohn bei den Besitzern von silbernen Eßstäbchen verstärkt haben. Als höchste Kunst gilt es, wenn man selbst ungeschälte Eier mit Stäbchen essen kann.

Auch mit Eßstäbchen muß man sich natürlich »benehmen«. Wenn man die Eßstäbchen fallen läßt, bedeutet das Unglück, wenn die Stäbchen ungleich lang sind, wird man seinen Zug oder sein Schiff verpassen; auch wie ein kleines Mädchen zum erstenmal die Eßstäbchen anfaßt, ist bedeutsam: Wenn sie am oberen Ende anfaßt, wird sie ihren Mann aus weit entfernten Provinzen bekommen, andernfalls kann es ein Junge aus der Nachbarschaft sein. Solche Beispiele zeigen die Logik des Aberglaubens, zugleich aber auch, wie der Mensch von den Dingen abhängig wird, die er selbst geschaffen hat. Dies sind aber nur unbedeutende Züge im Bild einer Küche, die sich in den letzten zweihundert Jahren über die ganze Welt verbreitet hat. In Addis Abeba wie in New York, in Paris wie in Stockholm, in London wie in Caracas findet man chinesische Restaurants, in denen man Peking-Ente oder Mond-Kuchen, Hühnerfleisch mit Sojabohnensprossen oder Löwenköpfe es-

sen kann, die in Wirklichkeit Klopse aus Schweinefleisch mit einer Kohlkrause sind. Noch in der letzten chinesischen Küche lebt eine Ahnung von jenem Geist, der einen unbekannten Dichter des ersten nachchristlichen Jahrhunderts zu den Versen inspirierte:

»In der östlichen Küche steht das Fleisch fertig geschnitten –
geklopftes Rindfleisch, gekochtes Schweinefleisch und Hammel.
Der Herr des Festes schenkt den Wein aus . . .
das Feuer glüht, der Rauch dreht und kräuselt sich;
aus dem Weihrauchkessel steigt zarter Duft auf,
der klare Wein hat unsere Wangen gerötet;
Frohsinn und Frieden herrschen am Tisch.
Mögen jene, die an der Wonne dieses Tages teilhatten,
zahllose Herbste hindurch gleiche Glückseligkeit genießen.«

Schneewasser und grüner Tee

Einer der ersten chinesischen Autoren, die sich mit Tee beschäftigt haben, schrieb im 8. Jahrhundert: »Tee dämpft den Übermut und beruhigt den Geist; er regt die Gedanken an und verhindert die Schläfrigkeit, erfrischt den Körper und macht die Sinne klar.« Der im Osten so weit verbreitete Genuß von Tee hat seinen Ursprung in den Bräuchen der buddhistischen Priesterschaft, der sogenannten Bonzen, deren Ziel eine milde Form der Askese war, vor allem der Zen-Buddhisten. Die an die Priesterschaft entrichtete Gebühr für die Pflege der Totentafeln hieß »Tee-Heißwasser-Gebühr«, denn am Todestag hatte der Priester der Totentafel Tee vorzusetzen und aus den heiligen Schriften zu rezitieren; auch war Tee geeignet, die Mönche bei nächtlichen Andachtsübungen wachzuhalten.

Der Jesuitenpater Luis Almeida berichtet im Jahre 1565 in seine Heimat, daß die Japaner viel Wesens von einem Kraut von angenehmen Geschmack, genannt »Chia«, machten. Ein halbes Jahrhundert später traf die erste Sendung chinesischen Tees in Holland ein, und wiederum einige Jahrzehnte später war die Begeisterung der Europäer für Tee so groß, daß der Leibarzt des Großen Kurfürsten, der Holländer Bontekoe, seinem fürstlichen Herrn empfahl, täglich zehn bis fünfzig Tassen Tee zu trinken. Selbst zweihundert bis dreihundert Tassen könnten nicht schädlich sein. Das ging entschieden zu weit, und seine Kollegen verdächtigten ihn daraufhin, übrigens zu Unrecht, er sei von der Ostindischen Kompanie bestochen worden.

Noch Ende des 17. Jahrhunderts war Tee eine Rarität. Der englische Autor Samuel Pepys, dessen schonungslose, in eigener Kurzschrift geschriebene Tagebücher ein exaktes Zeitbild liefern, notiert im Jahre 1660: »Ich schickte nach einer Tasse Tee, einem chinesischen Trank, wovon ich niemals vorher getrunken hatte.« Tatsächlich galt Tee weithin als Medizin. Nach Deutschland ist Tee vermutlich zunächst aus Arabien gekommen, denn im 17. Jahrhundert bekam man ihn in allen Apotheken unter der Bezeichnung »Herba schak«, also »Gewächs Tee«, denn auf Arabisch heißt Tee »sâkh«.

Der Teestrauch (Thea sinensis), der Feuchtigkeit und Wärme braucht, wächst in den Urwäldern von Assam. Noch heute kommen 90% der indischen Ernte aus diesem von hohen Gebirgen eingeschlossenen Bundesstaat der Indischen Union. Im alten Indien ist der Tee kulturgeschichtlich bedeutungslos geblieben, während er in China zum zeremoniellen Getränk kultiviert worden ist. Buddhistische Mönche haben ihn im 4. Jahrhundert ins Reich des Himmels gebracht. Etwa tausend Jahre später hat Zen, eine buddhistische Sekte, die Teekultur in Japan vertieft und ästhetisch verfeinert. Von nun an gehört die Kunst, Tee zu bereiten, zum Wesen des Zen wie die Kunst des Blumenordnens, das Ikebana, oder die Schwertkunst.

Gerade das Beispiel des Tees zeigt besonders klar, wie ein unscheinbares Gewächs kultiviert wird, das heißt überhöht wird mit Formen der Selbstdarstellung, bis diese Formen zum Selbstzweck werden. Heute ist die Teestunde, die Geselligkeit beim Tee, überall dort verbreitet, wo Engländer die Kolonialherren waren, und sie haben seinen Kult, wenn auch nicht in der intensiven japanischen Form, bis in alle Winkel, in alle Hotelhallen der Erde verbreitet. Keine Wirtschaft

Eine japanische Teezeremonie *läuft nach festgelegtem Ritus ab. Hierbei spielt die Sorte des Wassers eine große Rolle. Farbholzschnitt von Chikanobu, 1896*

ist so elend, daß sie dem Gast nicht ein Glas Tee anzubieten hätte. Allerdings dürften sich alle Teetrinker aus so vielen Ländern der Welt einig sein, daß nichts scheußlicher schmeckt als Tee auf tibetanische Art: Man koche ihn mit geröstetem Gerstenmehl, ranziger Butter und Salz. Gerade dieser »Tee« schmeckt Mongolen und Tibetanern, sie würden den sonst gebräuchlichen Tee verächtlich zurückweisen, wenn sie nicht zu höflich dazu wären.

Es ist bekanntlich keine Kunst, aus Tee ein Getränk zu bereiten. Man läßt Wasser kochen und gibt den Tee hinein, dann muß er »ziehen«. Daß die Teezubereitung mehr als eine Kunst sein kann, lehrt das japanische Beispiel. Die Chinesen, von denen die Japaner den Tee übernommen haben, waren unzeremoniell, was den Tee betraf, nur das Wasser spielte bei ihnen, wie bei jedem echten Teetrinker, eine wichtige Rolle. Der berühmte chinesische Roman »Der Traum der roten Kammer« aus dem 18. Jahrhundert enthält eine Passage, in der vom Wasser die Rede ist: Eine Nonne wird, während sie Tee zubereitet, von ihrer Äbtissin nach dem Wasser gefragt. Sie antwortet, es sei Regenwasser vom vergangenen Jahr, das man aufbewahrt habe. »Dann nahm sie ihre Gäste, zwei junge Mädchen namens Schwarze Jade und Köstliche Tugend, in ein anderes Gemach, um dort einen besonderen Tee für sie zu bereiten. Sie goß den Tee in zwei Schalen. Ihre eigene Schale war aus weißer Jade. ›Ist dieses Regenwasser vom vergangenen Jahr?‹ erkundigte sich Schwarze Jade. ›Für so unwissend hielt ich dich nicht‹, sagte die Nonne, als sei sie gekränkt. ›Merkst du den Unterschied nicht? Das ist Wasser aus dem Schnee, den ich vor fünf Jahren von den Pflaumenbäumen des Tempels Yuan Mu Hsiang streifte.‹« Es gab eine bestimmte Rangordnung für Wasser, das der Teezubereitung diente, und zwar von allerhöchster Hand: Der Kaiser Chien Lung achtete während seiner Inspektionsreisen auf die Qualität der Quellen und stufte jede Quelle nach einem Gütesystem ein. Den ersten Platz erkannte er der »Jadequelle« vor den Toren von Peking zu, weil sie »am leichtesten« sei, vergleichbar geschmolzenem Schnee.

Vermutlich hat man in China die Teeblätter erst gekaut, wie die Indios Kokablätter kauen. Im 3. Jahrhundert ist der Blätteraufguß im chinesischen Süden als eine Art Ersatz für Wein in Mode gekommen, weil die Gebote des Buddhismus den Rausch verboten. Für den Süden, vor allem für die Provinz Szechuan, ist Tee dann im 7. Jahrhundert zu einem Exportartikel geworden, und die Besteuerung, untrügliches Symptom für eine gewisse Breite des Verbrauchs, gibt dem Tee in dieser Epoche einen wirtschaftlichen Status. Auch der nächste staatliche Schritt hat nicht lange auf sich warten lassen: Im Jahre 814 wurde der Teehandel, nach dem uralten Vorbild des Salzhandels, Staatsmonopol, und man richtete an den Fernverkehrsstraßen in regelmäßigen Abständen Rasthäuser ein, in denen Tee verkauft wurde. Um die Mitte des 9. Jahrhunderts waren die Abgaben, die auf dem Tee lagen, so hoch, daß die Teekarawanen geplündert wurden und die Beute auf dem Schwarzmarkt erschien, ein klassisches volkswirtschaftliches Symptom. Für viele Jahrhunderte ist der chinesische Tee ein Hauptausfuhrartikel; erst durch den systematischen Teeanbau in Indien wird dieses Monopol gebrochen. Die Blütezeit der chinesischen Teekultur liegt in der Tang-Zeit. Ein Schriftsteller namens Lu Yü (gest. 804) hat das klassische Buch über die Teezubereitung geschrieben und we-

sentlich dazu beigetragen, den Teegenuß bei den gebildeten Chinesen populär zu machen.

Damals wurde auch, als Folge der Teekultur, die Teeschale wichtig; sie bestand aus Porzellan. Und wie man, der systematischen Mentalität des Landes zufolge, die Quellwasser mit Noten bedachte, so auch die verschiedenen Porzellane. In dem Teebuch des Lu Yü heißt es: »Das Porzellan aus Hsing-Chou ist weiß und gibt dem Tee eine rote Farbe. Das Porzellan von Sou-Chou ist gelb und macht den Tee violett, das von Hung-Chou ist braun und läßt den Tee schwärzlich erscheinen. Alle werden dem Tee nicht völlig gerecht.« Helle Farben, ins Blaue oder Grünliche spielend, »die Farbe von tausend Gipfeln und Eisvögeln«, wurde angestrebt, man suchte die Vollkommenheit von »Herbstwasser-Klarheit«. Übrigens ist Porzellan zunächst eine technische Ersatzlösung gewesen: Kupfer wurde mit steigendem Teeverbrauch immer knapper, und so erfand man die glasierte Keramik aus Kaolin und Feldspat, gebrannt bei Temperaturen von 1200–1300 °C. Die Geschichte des Porzellans, eines der reizvollsten Kapitel des Kunstgewerbes, hat sich längst von ihrem Anlaß, dem Tee, getrennt, und ist in Europa seit dem Rokoko ihre eigenen Wege gegangen, von der ungeschickten Nachahmung in den ersten Brennöfen Venedigs, der Herstellung der Delfter Fayencen mit chinesischen Motiven bis zur Gründung so bedeutender Manufakturen wie Meißen, Sèvres oder Nymphenburg.

In der frühen Tang-Zeit, als sich in China die Teekultur mit ihren Folgeerscheinungen entwickelte, gewann eine buddhistische Geistesströmung an Gewicht, die

Japanischer Tee-Wasserkessel.
Staatliches Museum für Völkerkunde, München

mit der Ankunft Bodhi-Dharmas, eines südindischen Weisen, in China begonnen hatte. Die von ihm begonnene Bewegung innerhalb des Buddhismus, Zen genannt (sanskrit dhjana, japanisch zen: Kontemplation, Selbstversenkung), zielt auf eine Erweckung des Prajna und des Karuna. Man kann diese Begriffe aus dem Sanskrit übersetzen mit »transzendentalem Wissen vom Sein« (prajna) und mit der daraus gewonnenen und entfalteten »ichlosen Liebe«. Das christlich geprägte Vokabular des Europäers ermöglicht mit solchen Begriffen allerdings nur eine sehr ungenaue Einsicht in das buddhistische Denken. Zen zielt auf Befreiung vom Verstand, mißachtet die gewohnte Logik und bleibt sprachlos, wo Erklärungen gefordert werden. In China hat sich Zen mit dem Taoismus und Konfuzianismus verbunden, wie überhaupt das europäische Denken in Alternativen und Bekenntnissen dem Ostasiaten fremd ist: Es läßt sich dort fast immer das Unvereinbare vereinen.

In Japan hat der Zen-Buddhismus seine strenge und tiefe Wirkung am reinsten entfaltet. Der »Eineckstil« in der Malerei, der durch Sparsamkeit ein Gefühl von Weite und Freiheit erzielt, die Übungen des »bushido« (japanisch: Weg des Kriegers), des Ikebana und des Teekultes sind nur Einübungen. Wesentlich bei diesem konzentrierten, aber zugleich absichtslosen Tun ist die eigene Erfahrung, die blitzhafte »Erfassung« von logisch nicht ausdrückbaren Zusammenhängen.

Die Teezeremonie ist ursprünglich eine Art Unterhaltung für die Gäste eines Klosters oder auch für die Mönche selbst: Man ordnet sich in ein Ritual von hoher geistiger Anmut. Die Voraussetzung für Cha-no-yu, die Teezeremonie, ist eine bestimmte seelische Verfassung, die auch für das Zusammenleben in einem buddhistischen Kloster gefordert wird: Ohne »Harmonie, Ehrfurcht, Reinheit und Stille« ist der Teekult undenkbar. »Das Wertvollste ist Anmut des Geistes, das Wesentlichste, anderen nicht zu widersprechen«; diese Ermahnung aus der im Jahre 604 geschriebenen »Verfassung in siebzehn Hauptpunkten« kennzeichnet die Stellung des einzelnen in einer feudalistischen Gesellschaft. Harmonie und Anmut des Geistes können ebenso als vollendeter Ausdruck einer uralten Kultur wie als Mittel der gesellschaftlichen Repression gesehen werden. Die Atmosphäre des Teeraumes, die vom Töpfer wie zufällig unregelmäßig gestaltete Teeschale, der unaufdringliche Weihrauchduft, das Sieden des Wassers im Eisenkessel, während draußen ein Kiefernzweig unmerklich im Wind erzittert, alles dies erzeugt eine Milde des Geistes, eine intensive Verhaltenheit und vollkommene Absichtslosigkeit oder, mit europäisch-revolutionären Begriffen gesagt, die vollkommene Anpassung, nicht die Auflehnung. Eben deshalb sind bei Zen die irdischen Klassengegensätze aufgehoben, und »das Knie des gemeinen Mannes berührt das des Adligen«.

Der Weg des Cha-no-yu besteht darin, »daß man den Geist einer selbstverständlichen und harmonischen Vereinigung von Himmel und Erde begreift, die alldurchdringende Gegenwart der fünf Elemente am stillen Herdplatz empfindet, an dem die Berge, Flüsse, Felsen und Bäume wie draußen in der Natur verwandelt erscheinen, daß man das erquickende Wasser aus dem Brunnen der Erde schöpft und mit dem eigenen Mund den Duft und Geschmack der Wesen in sich aufnimmt. Wie tief ist die Freude, dies harmonische Einssein von Himmel und Erde zu spüren.« Einer der alten Teemeister meint, das Ziel des Teekultes sei die Reinigung

der sechs Sinne vom Unreinen. Wer das Hängebild (japanisch: Kakemono), die Blume in ihrem Gefäß betrachte, reinige das Sehen. Wer den Weihrauchduft atme, reinige seinen Geruchssinn. Mit dem Geschmack des Tees werde der Geschmackssinn, mit dem Berühren der Geräte der Tastsinn gereinigt. »Wenn alle Sinnesorgane auf diese Weise gereinigt sind, so ist das Bewußtsein selbst von der Befleckung gereinigt.« Man versteht, wie der Tee, das vollendete Porzellan, die Blumenkunst, die japanische Malerei und die Lyrik, die sich im Kurzgedicht (japanisch Haiku: verrückte Sätze) ausdrückt, untrennbar mit dem Zen-Buddhismus zusammenhängen. Ohne diesen Hintergrund, etwa im europäischen Milieu, wirken sie wie eine unverständliche Spielerei, die allenfalls Kuriositätswert hat.

Vom sinesischen Trank

Der Eintritt in das 18. Jahrhundert wurde am Hofe Ludwigs XIV. mit einem großen Fest à la chinoise begangen, an den Wänden brachte man zu dieser Zeit Schnörkel an, die man für chinesische Ornamente hielt, in den Gemächern sammelten sich Chinoiserien, die Porzellanmanufakturen beeilten sich, den Launen ihrer königlichen Gebieter zu folgen, und in den Parks wurden »indianische« Lustgebäude, chinesische Türme oder japanische Teehäuser errichtet. Selbst der Fürst eines so kleinen Landes wie Hessen ließ bei Kassel chinesische Pavillons errichten und versuchte, sie mit leibhaftigen Chinesen zu besetzen, begnügte sich dann aber mit Afrikanern. Mit der Exotik kam so der Tee in Mode, und man richtete in den Schlössern Teezimmer ein; auch die Münchener Pagodenburg besitzt einen solchen Raum.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts war die Vorliebe für Tee in Holland so ausgebreitet, daß die ostindische Kompanie an die Aufkäufer in Batavia Order gab: »Da Tee bei manchen Leuten in Gebrauch zu kommen beginnt, erwarten wir mit jedem Schiff einige Kisten chinesischen wie japanischen Tee.« Auch Porzellan wurde in steigendem Maße eingeführt, allein 1644 insgesamt 355 800 Stück, darunter 100 kleine Teekessel, 14 000 achteckige Koppchen und 60 000 Teekoppchen in verschiedenen Formen. Wie man Porzellan herstellt, hat J. F. Böttger 1708/09 im Anschluß an die Versuche von Tschirnhaus (1692) herausgefunden, aber wie Tee angebaut wird, mußte man sich von den Chinesen oder Zwischenhändlern erzählen lassen. Die Chinesen scheinen jedoch nicht gewillt gewesen zu sein, den Barbaren ihre Geheimnisse zu verraten. Wie die Europäer sich die Teekultur vorstellen sollten, geht aus Aquarellen hervor, die in der Privatsammlung eines 1746 in Rennes verstorbenen Gerichtspräsidenten zu finden sind. Auf dem ersten Bild sieht man, wie Bauern den Boden pflügen und dabei kleine hundeähnliche Tiere mit Mistgabeln erstechen. Das zweite Bild zeigt Teesträucher, die auf so hohen Felsen wachsen, daß die Blätter von dressierten Affen geerntet werden müssen, ein Verfahren, das es tatsächlich gegeben haben soll; auf Inseln vor der Küste von Fukien sollen mit Opium dressierte Affen Schwalbennester eingesammelt haben (Boulnois). Schließlich wird gezeigt, wie die Chinesen wilde Pferde einfangen, erlegen und aus ihren Eingeweiden einen Saft gewinnen, die Ursache des spezifischen

Tee-Aromas, mit dem die Teeblätter angeblich besprengt wurden. Vermutlich sollte dieser Comicstrip die Europäer entmutigen, da sie ja weder Affen noch wilde Pferde besaßen.

Der chinesische Tee, den die Holländer nach England exportierten, wurde mit einem Inserat angekündigt: »Der ausgezeichnete und von allen Medizingelehrten gebilligte China-Trunk, von den Chinesen Tscha, von anderen Völkern Tay oder Tee genannt, wird im Sultans-Head, einem Chaphee-Haus in Sweeting Rents, neben der Königlichen Börse, London, verkauft« (Bailey). Daß der Tee in England Mode wurde, ist die Folge einer Hochzeit. 1662 heiratete Karl II. von England die portugiesische Prinzessin Catharina von Braganza, die bei Hofe die Sitte des Teetrinkens einführte. Innerhalb von einem Jahrzehnt verdreifachten sich die Einfuhren, und im Laufe des folgenden Jahrhunderts wurde Tee zu einem so beliebten Getränk, daß er das Bier fast verdrängte. Die Regierung belegte den Tee mit hohen Einfuhrzöllen, um vom Tee zu profitieren, so daß sehr bald der Schwarzhandel mit geschmuggelter Ware blühte. Häufig wurden alle möglichen Materialien fein gemahlen und dem geschmuggelten Tee zugesetzt, um den Profit zu vergrößern. Jedermann trank diesen Tee, weil er billiger war, und eine wahre Teesucht griff um sich. Ein junger Schwede stellte im Jahre 1809 fest, daß alle Klassen in England Tee tränken. »Wenn man in London frühmorgens auf der Straße ist, kann man vielerorts im Freien aufgestellte kleine Tische sehen, an denen die Arbeiter und die Fuhrleute der Kohlenkarren Tassen voll des köstlichen Getränkes leeren.«

Bis 1830 kam der Tee ausschließlich aus China. Die englischen Kaufleute hatten sich längst von den Holländern unabhängig gemacht und das Monopol der verhaßten Ostindischen Kompanie gebrochen. Die schnellen, hochgetakelten Segler der Engländer ankerten in der Bucht von Kanton und deckten bei chinesischen Handelsagenten ihren Bedarf an Seide und Tee. Dieser Handel verlief nach bestimmten Regeln, denn die chinesische Regierung achtete sorgsam darauf, daß ihr eigenes Seidenmonopol nicht in Gefahr geriet, und hatte die Ausfuhr von Seide durch europäische Kaufleute deshalb kontingentiert. Wie Seide ist aber auch Tee eine teure Ware von geringem Gewicht. Die Kaufleute füllten deshalb, wenn sie das Kontingent an Seide erschöpft hatten, ihre Schiffe mit dieser Ware, die sie in unbegrenzter Menge erhalten konnten. Der gesamte Handel mit den »Barbaren des Westens« lief über eine von der chinesischen Regierung anerkannte Kaufmannsgilde. Diplomatische Beziehungen zwischen den europäischen Ländern und dem Reich der Mitte gab es nicht, und einstweilen liefen die Dinge zufriedenstellend. Die Engländer setzten in Kanton ihr indisches Opium und ihre Edelmetalle ab, dafür handelten sie Tee und Seide ein. Von europäischer Seite hielt man sich strikte an die Vorschriften der chinesischen Regierung: Die Europäer durften nicht mit Kriegsschiffen in der Bucht von Kanton ankern, sie durften keine Feuerwaffen oder blanke Waffen mit an Land bringen, auch war es ihnen untersagt, in größerer Zahl chinesichen Boden zu betreten oder europäische Frauen mitzubringen. Nach 1830 machten die Amerikaner den Engländern Konkurrenz, als sie mit neuen, schnellen Seglern, den sogenannten Clippern, aufkreuzten. Die Geschwindigkeit dieser hochgetrimmten Schiffe mit langem Kiel und scharfem Bug betrug 4–5 Knoten, und im Jahre 1833 legte die »Sovereign Of The Seas« die Teeroute von Hongkong

nach San Franzisco, eine Strecke von 400 Seemeilen, in 24 Tagen zurück und machte Schlagzeilen in der Presse. Auf die Dauer fanden sich die auswärtigen Kaufleute mit dem chinesischen Monopol nicht ab, zumal der Handel mit China stets unsicher und von unberechenbaren Launen der Herrscher bedroht blieb. Man versuchte also, genaue Kenntnisse über den Tee zu erhalten.

Der Teestrauch, der in Assam wild bis zu 20 m hoch wächst, muß durch Beschneiden so kurz gehalten werden, daß ein Mann die obersten Zweige erreichen kann, um die Blätter zu pflücken. Außerdem soll die Pflanze ihre Kraft nicht im Höhenwachstum verausgaben, sondern Blätter ansetzen. Tee wird als Same in Frühbeeten ausgesät und später verzogen. In der endgültigen Pflanzung stehen die Sträucher in Abständen bis zu 1,50 m, sie sind nach 3 Jahren reif zur Ernte und geben bis zu 30 Jahren guten Ertrag. Die feinste Teesorte besteht aus der Knospe und den kleinen Blättchen am Ende des Zweiges, für die mittlere Qualität nimmt man die drei nächsten Blättchen und für die groberen Sorten die vierten und fünften Blätter. Ungefähr 3 200 Sprossen ergeben ein Pfund des fertigen Tees. Pro Tag kann ein guter Pflücker etwa das Zehnfache einer solchen Menge liefern (Hahn). Auch Fermentierung, d. h. die spezielle Form der Gärung, will gelernt sein. Die Europäer kannten den grünen, nicht fermentierten Tee, den schwarzen fermentierten Tee und einen halbfermentierten Tee. Sie erfuhren, daß der grüne Tee weich gedämpft und auf Matten gerollt werden müsse, während der schwarze Tee auf Gittern in der Sonne getrocknet werde. Es gibt uralte, komplizierte Klassifizierungen nach Größe und Art der Blätter, und selbstverständlich mußten die Blätter seinerzeit einzeln verlesen und abgepackt werden. Alle diese Geheimnisse erfuhr man nicht so ohne weiteres, sie mußten Detail für Detail von chinesischen Gewährsleuten erfragt und erkauft werden.

Die Engländer haben in Assam, der Urheimat des Teestrauches, Versuche angestellt und den Tee auch in Bengalen eingebürgert. Die Holländer, auch sie vom Gesetz des Profites getrieben, wandten ebenfalls regelrechte Spionage an, um das Tee-Monopol der Chinesen zu brechen. 15 Jahre lang befaßte sich der holländische Kaufmann J. J. Jakobson mit der Züchtung von Tee, bis er endlich sein Ziel erreicht hatte. Um 1860 war der Tee auf Java heimisch, um 1880 auf Ceylon. Man holzte unersetzliche Wälder tropischer Edelhölzer ab, um Teeplantagen anzulegen, und zwang die einheimische Bevölkerung zur Fronarbeit. Wie fast alle tropischen Pflanzenkulturen benötigt der Tee eine große Menge billiger Arbeitskräfte, und die waren in Südostasien reichlich zu finden.

Die Teeleidenschaft des Engländers nahm unterdessen wahrhaft fabelhafte Züge an, die weder mit metaphysischen Ursachen noch mit dem englischen Klima allein zu erklären sind. In jedem Haushalt gehörte ein Teekessel zu den unentbehrlichen Requisiten, und um die Teekanne versammelte sich die Familie. Wie man einen guten Tee bereitet, weiß jeder Engländer, aber jeder schwört auf andere Tips. Einer dieser Vorschläge fordert, man müsse kaltes, frisches Wasser aufsetzen, unterdessen pro Tasse einen Teelöffel voll Teeblätter und zusätzlich einen für die Kanne in die angewärmte Teekanne geben und sodann, wenn das Wasser kräftig aufsprudelt, mit dieser Kanne zum Kessel gehen. Der Sinn dieser Vorschrift ist, daß das Wasser wirklich sprudelnd aufgegossen wird. Fünf Minuten braucht der Tee, um

sich zu entfalten, und jedermann weiß, daß man umrühren muß, bevor man einschenkt. Ernsthafte Meinungsverschiedenheiten gab es im 19. Jahrhundert zwischen Kennern über die Frage, ob der Karawanentee, der auf dem Landwege quer durch Innerasien und Rußland in den Westen gelangte, nicht doch besser sei als ein Tee, der die weite Reise über die Weltmeere überstanden hatte und vielleicht in seinem Aroma vom Salzwasser beeinträchtigt war. Endgültig ist der Streit nie entschieden worden, zumal der wirkliche »Karawanentee« ausgestorben ist.

Die chinesische Sitte, den heißen Tee zu kühlen, indem man ihn schlürfend trinkt, hat sich in England leider nicht einbürgern können, obwohl sie einiges für sich hat. Eine Teezeremonie, die auch nur annähernd dem japanischen Teeweg vergleichbar wäre, hat es in Europa nirgend gegeben. Zwar kennt der Engländer zahllose Gelegenheiten, Tee zu trinken, wie überhaupt seine Antwort auf die Wechselfälle des Lebens von der Verlobung bis zum Kriegsausbruch vor allem darin besteht, zunächst eine Tasse Tee zu trinken. Der Tee bleibt aber immer Getränk und wird nie zum Anlaß von Kontemplationen, außer in der plattesten bürgerlichen Form. Es gibt zu diesem Zweck den obligaten Beerdigungstee. Andere passende Gelegenheiten, sich über Verwandte, Kinder und das Küchenpersonal zu äußern, sind der berühmte Fünfuhrtee sowie der »High-Tea« oder der »Met-Tea«, der dem deutschen Abendbrot entspricht. Heute trinkt jeder Engländer einschließlich der Babys und Greise pro Tag 6 Tassen Tee, und die englische Sprache hat eine Vielzahl geradezu liebevoller Ausdrücke entwickelt, um die Zubereitung des Tees zu artikulieren.

Die Bekehrung der Engländer zum Teekonsum ging nicht ohne sanfte Gewalt vor sich, denn die Importeure mußten den Teeverbrauch, wie hoch er auch sein mochte, auf jeden Fall steigern. So fand sich Ende des vorigen Jahrhunderts eine Anzeige von Nelson & Co.: »20000 Pfund in Gold sind bei der britischen Regierung als Garantie für die Zahlung von Nelsons Witwenpensionen hinterlegt worden. *Jede verheiratete Frau*, die unseren Tee kauft, hat Anspruch auf eine wöchentliche Rente, wenn sie Witwe wird. Ein Viertelpfund Tee wöchentlich berechtigt die Kundin zu einer Pension von fünf Shilling die Woche.« Umgerechnet betrug die Garantiesumme 3700000 DM, die Wochenrente 4,63 DM, kein Wunder, daß der Teekonsum stieg.

Politisch haben die Engländer mit dem Tee kein Glück gehabt. Wenn die Zölle auf Tee nicht so hoch gewesen wären, könnten die USA heute noch eine englische Kolonie sein. König Georg III. erließ 1764/65 die sogenannte Stempelakte, mit der die Besteuerung der Kolonien zugunsten der Krone sichergestellt werden sollte. Als in den Kolonien ein Sturm der Entrüstung losbrach, hob man die Stempelakte wieder auf, beharrte aber auf dem Recht zur Besteuerung. Anfang 1767 erkannten die Amerikaner, daß das englische Parlament dieses Recht nicht nur symbolisch nahm, sondern Tee, Glas und andere Einfuhren tatsächlich mit erheblichen Zöllen belastete (Treue). Die Kolonisten rebellierten, man mußte Truppen in Boston einsetzen, um die Ordnung wiederherzustellen, und die Zölle sogar aufheben. Nur den Teezoll behielt man bei, denn die mächtige Ostindische Handelsgesellschaft, die das Teemonopol besaß, hätte eine andere Regelung kaum zugelassen. Am 16. Dezember 1773 kam es zu dem berüchtigten »Bostoner Teesturm«: Einige Dut-

zend als Indianer verkleidete Bürger stürmten im stillen Einvernehmen mit den Behörden die Lagerhäuser und stürzten die Ladung dreier Segler der Ostindischen Kompanie, insgesamt 342 Kisten Tee, ins Meer. Damit war die Autorität der britischen Krone herausgefordert, die denn auch mit der Sperrung des Hafens von Boston antwortete. In England beschwor man von nun an das Schicksal Karthagos, in den Kolonien redete man von Freiheit, der Rest ist bekannt: 1775 zwang George Washington die englischen Truppen zur Räumung Bostons, 1783 wurde zwischen Amerika und England in Versailles ein Frieden geschlossen, der die Unabhängigkeit der amerikanischen Kolonien anerkannte.

Auch auf dem Kontinent war der Tee, bei sinkenden Preisen, zu einem allgemein geschätzten Getränk geworden, wenn es hier auch nie zur englischen Teesucht kam. Typisch für die Rolle des Tees in der bürgerlichen Gesellschaft, deren Ideal Sparsamkeit und Nüchternheit war, ist eine Stelle aus den Erinnerungen Paul Heyses, eines deutschen Lyrikers, der als erster deutscher Poet den Nobelpreis für Dichtung erhielt: »Wenn unvorhergesehen Gäste einmal so viele wurden, daß das Wohnzimmer wie ein gefüllter Bienenkorb schwärmte, für die Bewirtung mit Tee, Butterbrot und kalter Küche reichte der häusliche Herd immer noch aus.« Auch die geistvollen Damen der Romantik wie Rahel Varnhagen oder Henriette Hertz halfen sich auf diese Weise, und bei Tee und Butterbrot trafen sich die Maler und Dichter, Staatsmänner und Philosophen zum Gespräch. Unversehens bewirkte der Tee hier auf märkisch-preußischem Boden eine Leichtigkeit und Geselligkeit, die auch die Chinesen so sehr an ihm zu schätzen wußten.

Daß die Russen als einziges Volk des Kontinents dem Tee so unrettbar verfallen sind wie die Engländer, wenn auch ohne die spleenige Intensität, scheint am Klima zu liegen. Wer je einen russischen Wintertag erlebt hat, weiß den Samowar zu schätzen, dessen Aufgabe bekanntlich darin besteht, den ganzen Tag über einen Kessel mit heißem Wasser bereit zu halten. Das geschieht, indem das Wasser von einem leise glosenden Holzkohlenfeuer an der Grenze des Kochens gehalten wird. Es befindet sich in einem Kessel, dessen Heizrohr mit der Glut gefüllt ist. Am oberen Deckel hat der Samowar ein Ventil, mit dem man den Dampf ablassen kann, und unten einen Hahn, dem man das Wasser entnehmen kann. Die Teekanne wird oben aufgesetzt und warm gehalten. Jeder Mensch, der aus Nebel, Sturm und Schneetreiben ein russisches Haus betritt, bekommt eine Tasse Tee eingeschenkt, damit er sich wieder zum Menschen entwickelt.

Der russische Tee kam aus China. Die alte Teestraße zog von Peking aus über den Nan-Kau-Paß nordöstlich durch die Wüste Gobi und erreichte die russische Ostgrenze südlich des Baikalsees bei Kiachta. Dieser verschlafene Verbannungsort wurde, als Tee in Mode kam, zu einer lebhaften Handelsstadt. Von hier aus waren es bis zur Westgrenze Sibiriens nur noch 4000 km, die mit Karren zurückgelegt wurden. Als die Fernostbahn eröffnet wurde, verlor die Teestraße an Bedeutung, und die politischen Wirren des fernöstlichen Raumes ließen sie veröden. Noch immer aber sind die Russen leidenschaftliche Teetrinker, und der Samowar, dieses Sinnbild der Behaglichkeit, singt in jedem russischen Haus zwischen Wladiwostok und Kiew, Archangelsk und Odessa.

Vom großen Durst

Christus und Dionysos
Das Wunder Vitis vinifera
Shakespeare liebte jungen Wein
Der deutsche Teufel Sauff
Wie Wein zu Branntwein wurde
Ein Kapitel Whiskey
Frisch vom Faß
Von der Trinkerrettung zur Prohibition

Wenn Dionysos, der griechische Gott der Fruchtbarkeit, nach dem Winter auferstand, wurde sein Erscheinen mit dem Anstich der Weinfässer und der feierlichen Segnung des jungen Weines verbunden. Mit einem mythologischen Gefolge von halb göttlichen, halb tierischen Wesen, den Nymphen, Satyrn und Silenen, soll er, im Gegensatz zu den anderen Göttern des Olymp, selbst auf der Erde erschienen sein und sich vor allem die Frauen unterworfen haben. Der Mythos ist nicht einheitlich. Eine der Mythen nennt Zeus als Vater, Persephone als Mutter, das Kind sei »gehörnt« gewesen. Kaum geboren, habe dieser Dionysos schon den Thron seines Vaters bestiegen und aus seiner Kinderhand Blitze geschleudert. Als er sich nach Kinderart im Spiegel besah, schlichen die Titanen heran, neidische Halbgeschwister, die sich das Gesicht mit Kreide geweißt hatten, um im Spiegel unsichtbar zu sein. Sie wollten ihn töten, er aber verwandelte sich nacheinander in die Gestalten des Zeus und des Kronos, in einen jungen Mann, einen Löwen, ein Pferd und eine Schlange. Als Dionysos sich in einen Stier verwandelt hatte, zerstückelten ihn seine Halbbrüder mit ihren Messern. Es gibt noch zahllose andere Versionen, aber einige Momente sind allen gemeinsam: Stets ist der Gott ein Sohn des Zeus, stets gehörnt wie ein Stier, und ebenso nimmt er in allen Mythen ein blutiges Ende. Der Kult kennt sein Grab, das im delphischen Tempel neben der goldenen Statue des Apoll verehrt wurde. Allen Mythen über Dionysos ist der Gedanke an die Auferstehung gemeinsam, die durch diesen Kult in die griechische Geisteswelt eingeführt worden ist. Man weiß zum Beispiel aus einem Brief des Historikers Plutarch (50–125 n. Chr.), wie verbreitet der Gedanke an die Unsterblichkeit der Seele war; er tröstet seine Frau anläßlich des Todes einer kleinen Tochter mit dem Hinweis auf die Unsterblichkeit der Seele, wie sie die Überlieferung lehre und »die Mysterien des Dionysos offenbaren«.

Die Leiden des Dionysos wurden in allen Einzelheiten kultisch dargestellt. Die Kreter feierten alle zwei Jahre ein Fest, bei dem vor den Augen der Zuschauer ein lebendiger Stier mit den Zähnen zerrissen wurde. Das heilige Herz des Gottes wurde in einem Kästchen mitgeführt, wenn die Menschen durch die Wälder irrten – Dionysos war ein Waldgott, ein Baumgott, und deshalb auch ein Gott des Weinstockes – und seinen Tod beklagten. Diese orgiastischen Feste sind später entartet und mißdeutet worden.

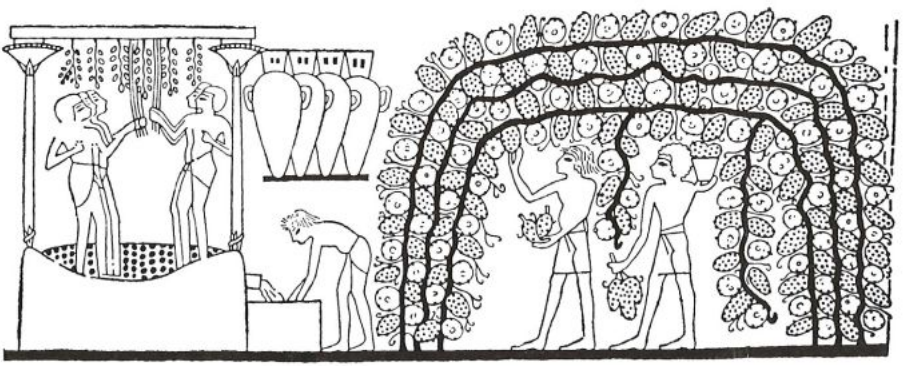
Auch die Auferstehung wurde dargestellt, so daß jedermann eine unwiderlegbare Anschauung bekam. Mit einem Weinrausch hatte diese Ekstase nichts zu tun, und auch die wilde Musik der Flöten und Zimbeln diente nicht dem Vergnügen, sondern dem Kult: Mit diesen Tönen wurden die Klappern nachgeahmt, mit denen das Kind des Gottes in sein Verderben gelockt worden war. Dieses Motiv geht auf eine andere Überlieferung zurück, nach der das Kind Dionysos von seinem Vater Wachen übergeben, von seiner eifersüchtigen Mutter aber mit Klappern überlistet und in den Tod gelockt worden sei. Den Zustand, in den die Teilnehmer eines solchen Festes gerieten, nannten die Griechen »Gott-in-sich-haben«, ihr Begriff »Enthusiasmus« ist in die Umgangssprache übernommen worden. Auch die Frauen,

die in lang wallenden Gewändern mit flatternden Haaren nachts schreiend und kreischend durch die nächtlichen Bergwälder schwärmten, den mit Weinlaub umwundenen Thyrsosstab in der Hand, kennt man aus dem allgemeinen Sprachgebrauch, die Griechen nannten sie Mänaden (griechisch: die Rasenden).

Ohne sexuelle Lust kein Fruchtbarkeitskult, denn keine Fruchtbarkeit ohne Sexualität, also gehörte zu diesen Dionysoskulten die wahllose Hingabe, die Ausweitung der Lust. Auf dem Höhepunkt des Festes zerrissen die rasenden Mänaden das rohe Fleisch des Stieres und verschlangen es, ein Rückfall in die frühesten Stufen des Menschseins, auch dies eine Steigerung der Ekstase.

Dieser rätselhafte Gott Dionysos, heute nur noch als Symbol für den Weingenuß bekannt wie Bacchus, sein römisches Gegenstück, erschließt ein Stück Religionsgeschichte. Noch Friedrich Nietzsche hat sich um 1870 dem Studium dieser Bereiche gewidmet und den Gott Dionysos als den Bejaher der Lust dem gekreuzigten Christus entgegengestellt. Das Gefolge des Gottes, die Nymphen und Satyrn, niedere Gestalten mit Bocksfüßen und tierischen Spitzohren, ist auf zahllosen Bildern und Plastiken immer wieder dargestellt worden, und auch der trunkene Silen, ein fetter Greis, hat, gemalt von Rubens, seinen Platz in der europäischen Kunstgeschichte.

Der Dionysos-Mythos ist aber nur ein schmaler Ausschnitt aus dem vielfältigen Thema, wie der Mensch die Begegnung mit dem Wein erlebt und bewältigt hat. Man weiß inzwischen, daß Wein aus Trauben schon vor Beginn der ägyptischen Hochkultur, nämlich vor 10000 Jahren, hergestellt worden ist. Noch älter ist vermutlich Honigwein, den man auch aus der germanischen Frühzeit als »Met« kennt. Honigwein besteht aus gegorenem Honig, dem Wasser zugesetzt wird, und Würzkräutern. Bei der Herstellung von alkoholischen Getränken geht es bekanntlich darum, einen Gärungsprozeß einzuleiten, der durch Hefepilze entsteht. Sie spalten den Zucker der Traube oder die Stärke von Gerste, Mais, Reis oder Kartoffeln in Alkohol und Kohlensäure. Jede Flüssigkeit, die Zucker enthält, kann durch die Beigabe von Hefepilzen zur Gärung gebracht werden, nur der Wein gärt ohne menschliche Hilfe: Über den Weingärten und Weinbergen hängt dem Auge un-



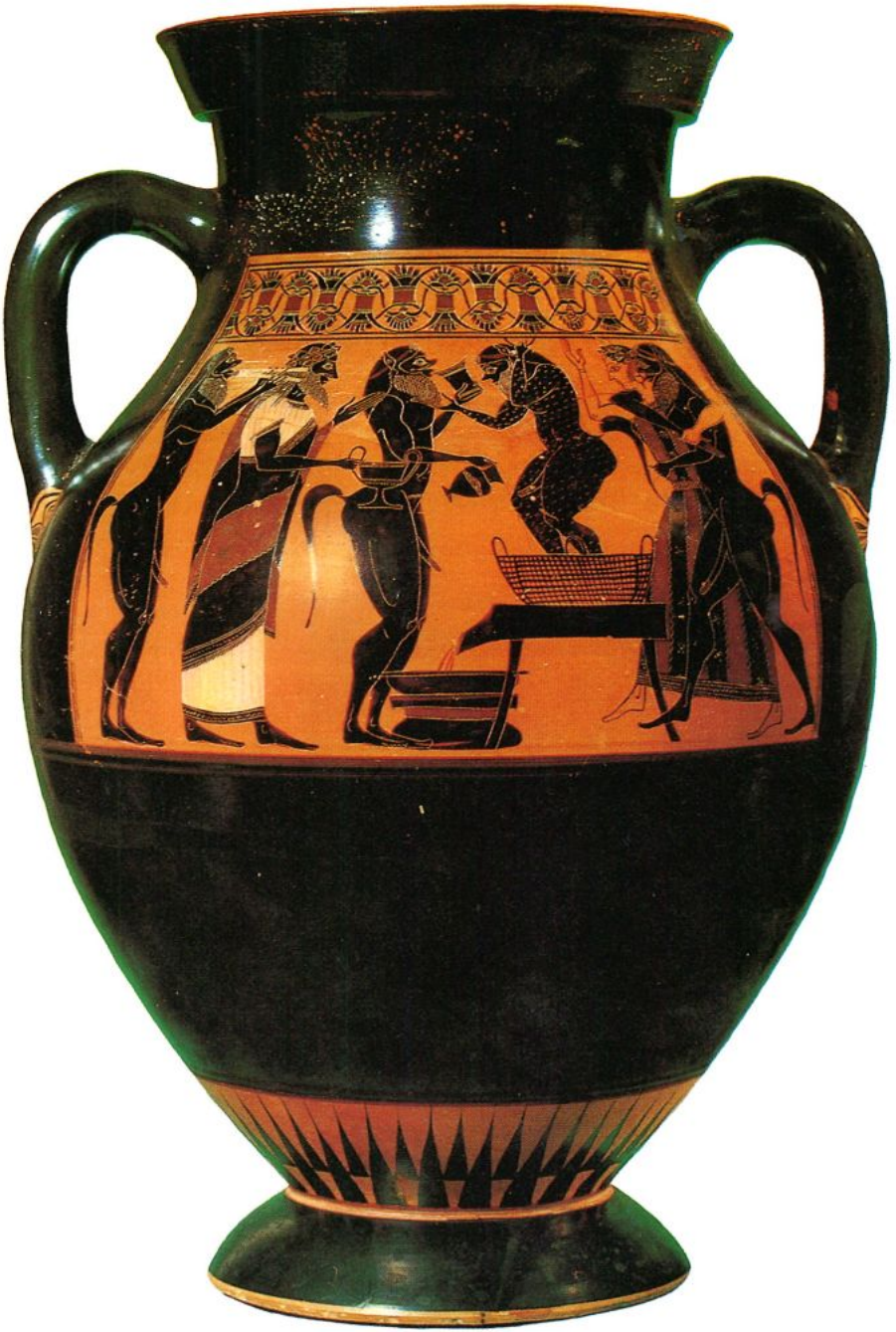
Traubenlese und Weinkelter in Ägypten. *Nachzeichnung einer Wandmalerei aus dem Neuen Reich (1552–1070 v. Chr.)*

sichtbar ein Schleier von Hefepilzen, die sich auf der Wachsschicht der reifen Traube absetzen. Wenn die Traube gekeltert wird, verbinden sich die Hefepilze mit dem im Saft enthaltenen Zucker, und die Gärung beginnt. Schon wenn man einen Teller mit Trauben überhäuft und diese sich selbst überläßt, wird dieser Prozeß in Gang gesetzt, denn das Gewicht der oberen Trauben zerdrückt die unteren, und schon bald fangen die zerquetschten Trauben an zu gären. Wenn dieser Prozeß an der Luft stattfindet, bildet sich schließlich Essig. Deshalb läßt man Wein in Fässern reifen; die Ägypter lagerten Wein in tönernen Amphoren, die mit einem Pfropfen aus Lehm und Weinlaub verschlossen waren.

Die Traube Vitis vinifera, die am geeignetsten für die Herstellung von Wein ist, wächst nur in den gemäßigten Breiten, und zwar in zwei breiten Gürteln südlich und nördlich des Äquators. Der nördliche Gürtel enthält die europäischen Weinbaugebiete zwischen dem Kaukasus und Portugal, ferner das nördliche Ägypten, Algerien und jenseits des Atlantik Kalifornien. Die südliche gemäßigte Zone umfaßt die Weinbaugebiete Australiens, Südafrikas, Argentiniens und Chiles. In Ägypten gehört das Zeichen für »Weinstock« zu den ersten Zeichen, die im Rahmen des hieroglyphischen Systems benutzt worden sind. Es stellt den von einer Gabel gestützten Weinstock dar. Die Archäologen vermuten, daß der Palmenwein und Dattelwein älter ist als der Traubenwein, auch haben sie die Kerne und Weinblätter chemisch und biologisch analysiert, um ihren Ursprungsort herauszubekommen, aber bisher ohne Erfolg. Die Pergola, die Bogenlaube, an der sich der Weinstock emporrankt, ist schon auf den Wandmalereien des Alten Reiches zu sehen. Außer den hängeden Weinstöcken hat es auch kriechende Gattungen gegeben, die entweder von kurzem Schilfrohr gestützt wurden oder auf dem Boden lagen. Meist waren die Weinstöcke inmitten von Gemüse angebaut, und die Gärtner hatten auch den Wein zu pflegen.

Wenn es in der Bibel von Noah lakonisch heißt, er »war ein Ackermann und pflanzte Weinberge«, so ist damit ausgedrückt, wie selbstverständlich auch hier Kornfeld und Weingarten zusammengehörten, von den Anfängen der Menschheit an. Von Noah wird gesagt: »Und da er des Weines trank, ward er trunken und lag in der Hütte aufgedeckt.« Man weiß, wie empfindlich die alten Juden auf dieses »Aufgedecktsein« reagierten, und ahnt des biblischen Autors Abscheu vor einem Vollrausch. Die Erwähnung des betrunkenen Noah ist nicht die älteste Textstelle über diesen Zustand. Man kennt aus dem Alten Reich die Empörung eines Erziehers, der an seinen Zögling schreibt: »Man hat dich oben auf der Mauer kriechen sehen, nachdem du ein Lattengitter zerstört hast. Alle flohen vor dir, aus Angst vor deiner Wut. Könntest du nur verstehen, wie abscheulich der Wein ist!« Damit ist die Reihe derer eröffnet, die gegen die Trunkenheit zu Felde ziehen bis hin zu den Temperenzlern, die Ende des 19. Jahrhunderts Mäßigkeit im Alkoholgenuß forderten, bis zu den Leuten, die von Staats wegen den Alkohol überhaupt verboten wie in den USA, wo die Prohibition 1917–1933 die Bevölkerung stärker kriminalisiert hat, als es Alkoholgenuß je hätte verursachen können.

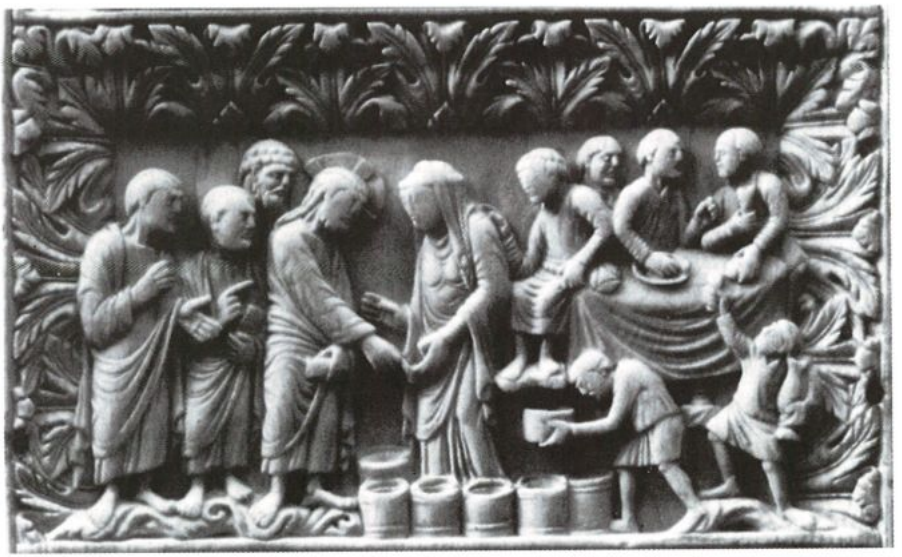
In der Bibel ist der Wein unzählige Male erwähnt. Im Alten Testament gehört sein Anbau und seine Bereitung wie Viehzucht und Ackerbau zu den elementaren und symbolträchtigen Tätigkeiten des Menschen, so wie es der Psalmist sagt:



Der Weingott Dionysos *mit Silenen und Mänaden bei einer Kelterszene. Bauchamphora des Amasismalers um 540 v. Chr. Antikenmuseum, Basel*

»Und daß der Wein erfreue des Menschen Herz und seine Gestalt schön werde von Öl und das Brot des Menschen Herz stärke.« Auch hier heißt es schon, der Wein mache »lose Leute«, und wer »Wein und Öl« liebe, der würde nicht reich. Der Wein ist also schon Bestandteil einer Kultur, ist kein kultisches Getränk mehr, wie vielleicht in Urzeiten, kein tabuiertes Erzeugnis, sondern etwas, dessen Gefahren man kennt, das aber wie Brot und Fleisch zum Leben gehört und auch Gott geopfert wird. Deutlich tritt in den Gleichnissen vom Weinberg die feudale Gesellschaftsstruktur hervor: Der Weinberg gehört nicht dem, der ihn pflegt und bebaut hat, sondern einem Hausvater, dem Grundbesitzer, »der am Morgen ausging, Arbeiter zu mieten in seinen Weinberg«. Er erwartet von einigen, die er nicht ausdrücklich »um einen Groschen zum Tagelohn« angeworben hat, daß sie sich an der Arbeit im Weinberg beteiligen, und fordert sie, »die müßig stehen«, mehrfach dazu auf. Dabei versichert er, er werde ihnen geben, »was recht ist«. Sie alle folgen willig seiner Aufforderung, sind aber unzufrieden mit der Art der Abrechnung. Denn der Hausvater gibt, nach Christi Worten, denen, die früh am Morgen angefangen haben zu arbeiten, nicht mehr als denen, die erst spät in den Weinberg ka-

Im Gleichnis von Christus und dem Weinstock *wird auf die Gleichsetzung von Wein und Blut im Abendmahlswein hingewiesen. Miniatur aus der Offenbarung des Beato Liébano, 1086. Burgo de Osma, Kathedralbibliothek*



Die wunderbare Verwandlung von Wasser in Wein *bei der Hochzeit zu Kana, Elfenbeintafel, Ende 9. Jh. Staatliche Museen, Preußischer Kulturbesitz, Berlin*

men. Dem Wortführer derer, die für einen Groschen angeworben wurden, sich aber betrogen fühlen, sagt er drohend das berühmte Wort: »Oder habe ich nicht die Macht zu tun, was ich will, mit dem Meinen? Siehst du darum scheel, daß ich so gütig bin? Also werden die Letzten die Ersten und die Ersten die Letzten sein. Denn viele sind berufen, aber wenige sind auserwählt.«

Ein weiteres Gleichnis unterstreicht die Stellung, die der Weinberg im Bewußtsein der damaligen Menschen gehabt haben muß. Zwischen dem Grundbesitzer und denen, die weit von der Siedlung entfernt unbeaufsichtigt und schwer kontrollierbar die schwere Arbeit leisteten, muß ein gespanntes Verhältnis bestanden haben. Der Arbeitgeber mißtraute den Männern, ob sie nicht auf seine Kosten faulenzten, und die Arbeiter wollten nicht einsehen, daß der, der nichts tat, allein in den Genuß der Trauben und des Weines kam. Sie wollen ihn enteignen und setzen sich auch gegen dessen Knechte zur Wehr. Als der Grundbesitzer seinen Sohn in den Weinberg schickt, der nach dem Rechten sehen soll, töten sie ihn. Christus vergleicht mit unmißverständlicher Drohung die Welt mit einem Weinberg, sich selbst mit dem Sohn des Besitzers und die Pharisäer mit den Leuten, die den Weinberg enteignet und den Sohn ermordet haben: »Wenn nun der Herr des Weinberges kommen wird, was wird er mit diesen Weingärtnern tun?«

Eine andere, vielleicht noch bedeutsamere Stelle ist die »Hochzeit zu Kana« aus dem Johannes-Evangelium, in Wirklichkeit die mystische Hochzeit Christi mit seiner Braut, der Kirche. Hier vollzieht sich ein Weinwunder, ausgelöst durch den Hinweis der »Mutter Jesu«, daß kein Wein da sei. Diese knappe Textstelle wirft

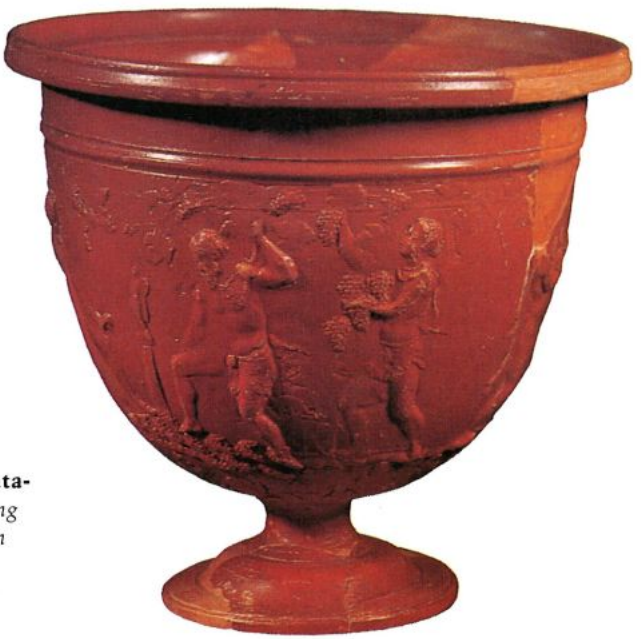
»Der trunkene Silen«.
Gemälde von Peter Paul Rubens (1577–1640).
Alte Pinakothek, München

erhebliche theologische Probleme auf. Christus verwandelt bekanntlich, nachdem die Diener auf sein Geheiß die Krüge mit Wasser gefüllt haben, dieses Wasser in Wein. Der Speisemeister, der diesen Wein kostet, versteht den Vorgang nicht, »die Diener, die das Wasser geschöpft hatten, aber wußten's«. Es gibt in diesem knappen, aber außerordentlich bedeutsamen Gleichnis Bezüge auf den Dionysoskult. Der wohl dem griechischen Kulturkreis zugehörige Evangelist Johannes, der unter

Kaiser Trajan (53–117) in Ephesos gelebt haben soll, hat nach Auffassung einiger Theologen an den Dionysoskult angeknüpft. Auf einigen Inseln wie Naxos und Andros spendeten die Quellen am Dionysosfest, das am 5./6. Januar gefeiert wurde, Wein statt Wasser, und auf Elis füllten sich über Nacht die leeren Kessel mit Wein. Dieses Wunder der Epiphanie, der Gotteserscheinung des Dionysos, habe Johannes zu einer Jesus-Epiphanie umgestaltet, an vorhandene hellenistische Mythen anknüpfend. Andere widersprachen dieser Auffassung und wiesen darauf hin, daß der Wein schon im Alten Testament ein Geschenk Gottes und deshalb auch Symbol der messianischen Freude sei.

Alle diese biblischen Textstellen sind aber nur Vorläufer jener Symbolik, die Jesus den Gesalbten selbst als einen Weinstock bezeichnet und schließlich im Hinweis Christi gipfelt, der Abendmahlswein sei sein Blut. Diese Gleichsetzung von Wein und Blut entstammt schon dem Alten Testament, sie findet sich aber auch in anderen Kulturen und gehört zum Mysterium des Weines. Bei Jesaias (63, 1–6) heißt es: »Warum ist rot dein Gewand und sind deine Kleider wie die eines Keltertreters? Die Kelter trat ich allein, und von den Völkern stand niemand mir bei. Ich trat sie nieder in meinem Zorne und stampfte sie in meinem Grimme, daß ihr Saft auf meine Kleider spritzte und ich mein Gewand befleckte . . . Und ich zertrat die Völker in meinem Zorne und berauschte sie in meinem Grimme; ich ließ ihren Lebenssaft zu Boden rinnen.«

Daß die Gläubigen das Blut des Gottes tranken, hat es schon drei Jahrhunderte vor Christus in Ägypten gegeben, als der Dionysoskult auf Osiris übertragen wurde. Der Überlieferung nach reichte beim Kult der »Weinpreßgott« Osiris seiner Gattin Isis und seinem Sohn Horus sein Blut, mit Wein vermischt. Aus diesem



Römischer Terrasigillata-Kelch *mit der Darstellung einer Weinlese, gefunden in Neuß am Rhein. Clemens-Sels-Museum, Neuß*

Becher sollten die beiden trinken, »damit sie ihn nach seinem Tode nicht vergessen, sondern in sehnsüchtiger Klage ihn suchen müssen, bis er sich neubelebt wieder mit ihnen vereinigt«.

Traubenblut und Lebenssaft, die Kelter und das Martyrium, das sind im Christentum immer neu beschworene Bilder. So gebrauchte Bernhard von Clairvaux (1091–1153) das Bild: »Des Herzens Tiefe wird zum Kelche, darinnen der Trauben rosafarben Blut, das Marterblut des Heilands, funkelt.« Noch knapper ist der Gedanke in dem Vers des Notker von St. Gallen verdichtet: »Luva war ich, Getreten bin ich, Vinum werd ich« (Luva lateinisch: Traube). In der Romantik ist die Beziehung zwischen Wein und Blut weiter gefaßt worden: »Daß Wein und Blut immer in Beziehung stehen, daß es sie geheimnisvoll zueinander zieht, daß sie sich gleichen, ja daß sie ein und dasselbe zu sein scheinen, hat tiefen Grund. Nicht bloß, weil alles Fließende aus Gott ist – im Blute des Menschen ist der tierische Lebenssaft Geist geworden und im Wein der vegetabilische. So mag man denn in Wahrheit sagen, daß Dionysos und Christus ein dioskurisches Paar seien, Zwillingsbrüder oder viel mehr ein und derselbe.«

Ähnliche Beziehungen wie zwischen dem Traubenblut und dem Lebenssaft, die beide als Flüssigkeiten mit dem Leben vermählt sind, bestehen zwischen dem Wein und der Liebe: Rausch und Ekstase, die Enthemmung und die Lust liegen im Menschen nahe beieinander, so gehörte zum Dionysoskult der Phallos, der den Rausch aus dem Wein zur Lust steigert.

Das Wunder Vitis vinifera

Die Kultivierung des Weines umfaßt viele mühevolle Tätigkeiten, deren Höhepunkt, die Weinlese, wie ein Fest gefeiert wird. Bekanntlich braucht der Wein karge Böden, kann aber nicht ohne Düngung existieren. Wenn der Steckling gesetzt ist, muß der Boden gehackt und gedüngt werden. Eine Legende über St. Tychon aus dem 7. Jahrhundert erzählt, worauf es beim Setzen eines Weinstockes ankommt: Die Winzer waren gerade dabei, Rebstöcke zu schneiden, als der Hl. Tychon vorbeikam. Er hob eine der abgeschnittenen Reben auf, steckte sie in den Boden und bat Gott um eine vierfache Gnade für den Schößling: um neuen Lebenssaft, Fruchtbarkeit, Traubensüße und frühe Reife. Um eben diese Eigenschaften des Weinstockes bittet jeder Winzer, St. Tychon ist denn auch zum Schutzpatron der Weinrebe erhoben worden.

Am nördlichen Rand des Weinbaugürtels besitzen die Weine eine besonders feine »Blume«, also ätherische Feinheit, im Süden wird der Wein schwer und süß. Wenn die Beere sich im Herbst immer stärker mit Zucker anreichert, verflüchtigt sich die Säure durch Veratmung immer stärker, die Haut wird immer dünner und platzt schließlich, um kleine goldene Tröpfchen austreten zu lassen; dies ist das Stadium der Edelfäule, die höchste Reifung des Weines, die vermutlich erst im Mittelalter entdeckt worden ist.

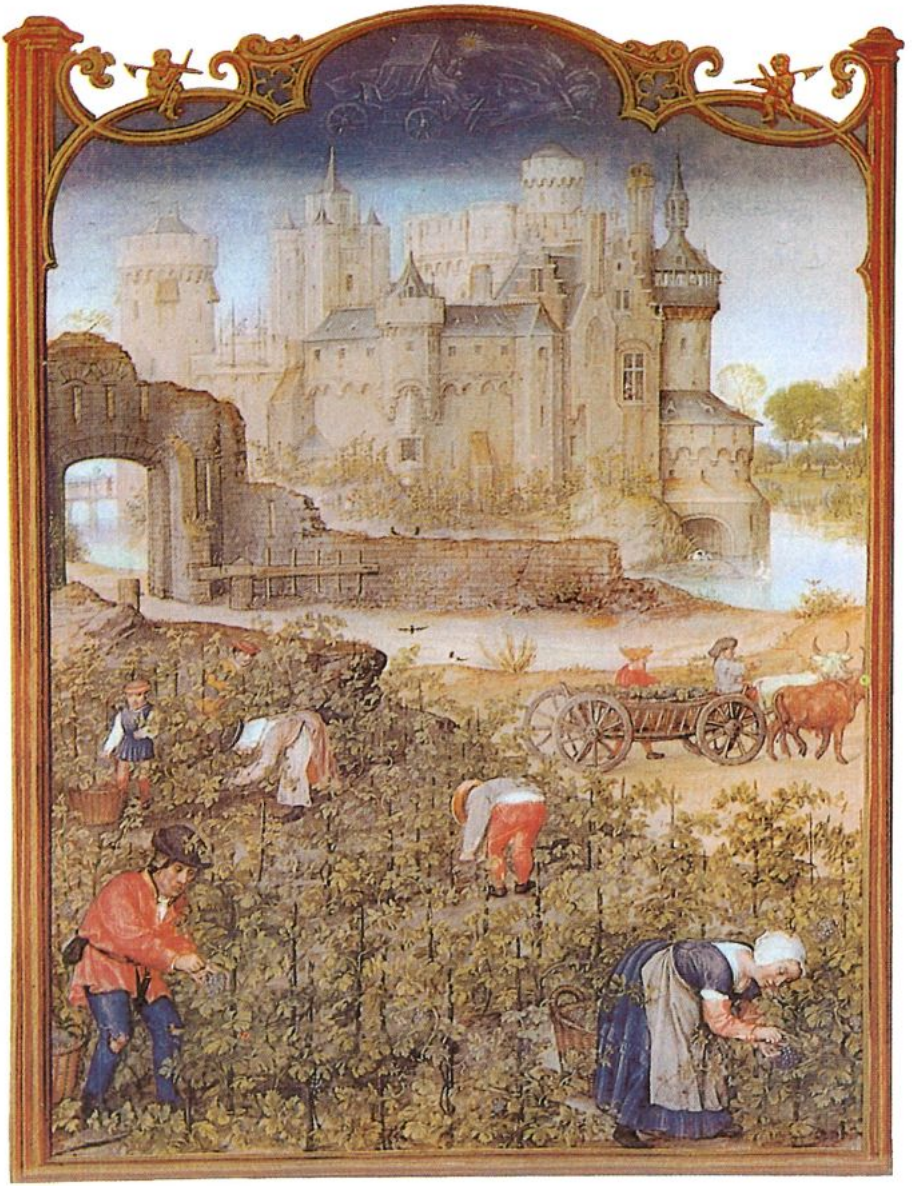
Man kennt heute rund 8000 verschiedene Traubensorten, von denen etwa 50 Sorten die erstklassigen Weine erbringen. Ihre klangvollen Namen lassen dem

Bacchantischer Aufzug. *Die Bacchanten gehören zum Gefolge des Weingottes Bacchus. Römisches Mosaik, Mitte des 2. Jh. n. Chr. Musée National du Bardo, Tunis*

Kenner das Wasser im Munde zusammenlaufen; da ist die spanische Palomino, die Chardonnay für den Chablis, den guten weißen Burgunder, die Pinot Noir für Champagner und roten Burgunder, der Riesling, in der Schweiz und in den USA als Johannisberger bekannt, die Grenache für den Vin rosé aus dem Rhônetal und die kalifornische Zimfandel unbekannten Ursprungs, aus der man Rotwein herstellt.

Der Stammbaum der europäischen Reben ist römischer Herkunft. Vergil hat in seinem Epos »Vom Ackerbau« bereits 18 Rebenarten aufgezählt, Plinius nannte 80 Sorten, darunter die »amineische« Traube. Die Schwierigkeit für den Historiker besteht darin, zwischen dem überlieferten Namen und noch existierenden Rebensorten die Lücke zu schließen. Im Falle dieser Traube scheint das gelungen zu sein: Im Wallis bei Vedroz gibt es eine Traubenart, die »Amigne« heißt, sie ist offenbar ein Abkömmling der römischen Stöcke, die den berühmten Falerner trugen.

Ob die deutschen Weinreben von den Römern ins Land gebracht oder griechischen Ursprungs sind, bleibt für die Gelehrten eine Streitfrage. Man hat am Rhein bei Deidesheim über 1 000 Münzen gefunden, deren Prägestätten in Rom, Tarragona und Lyon lagen. Sie stammen aus der Zeit zwischen 200 v. Chr bis 350 n. Chr. und scheinen zu beweisen, daß der Handel aus Italien und Spanien hauptsächlich über das Rhônetal und den heutigen Rhône-Rheinkanal gelaufen sei. Nun hatten um 600 v. Chr. die jonischen Siedler aus Kleinasien die Kolonie Massilia im Mündungsbereich der Rhône gegründet. Diese Griechen haben aus ihrer Heimat die Weinrebe mitgebracht. Der römische Historiker Trogus Pompejus sagt, die dortigen Ureinwohner hätten von ihnen nicht nur »gesittete Lebensweise«, sondern auch den Ackerbau und »den Weinstock zu beschneiden« gelernt (Christoffel). Wie die Münzen, so sind also nach dieser Auffassung auch die Weinstöcke



Weinlese *im September. Flämische Miniaturmalerei um 1500, Brevarium Grimani, Bibliothek zu S. Marco, Venedig*

Weinlese bei Sorrent. *Um 1784. Diese Szene gehört zu einer Folge der Jahreszeiten für das Speisezimmer im Sommerhaus der Königin von Neapel am Lago Fusaro. Gemälde von Jacob Philipp Hackert, Köln, Wallraf-Richartz-Museum*

Weinernte. *Darstellung an einem Kapitell in der Kathedrale zu Reims, Frankreich, 13. Jh.*

an den Rhein gewandert. Als ein starkes Indiz für diese Theorie wird das »Krummeß«, das Winzermesser, angeführt. Es gibt eine griechische und eine römische Form, beide deutlich durch eine beilartige Ausformung am Rücken zu unterscheiden, die den griechischen Messern gemeinsam ist. Solche Messer findet man nicht nur im griechischen Kolonisationsgebiet in Südfrankreich, sondern eben auch weit in die mittelrheinischen Weinbaugebiete hinein. Andererseits, weder Caesar noch Tacitus, beide scharfe Beobachter und realistische Autoren, denen so leicht kein Detail entging, nennen den germanischen Weinbau, der doch längst hätte existieren müssen. Tacitus sagt zwar, die »der römischen Grenze am nächsten Wohnenden« hätten auch Wein gekauft, aber der »Name und die Gaben des Herbstes« seien ihnen nicht bekannt. Damit ist der Herbst des Winzers gemeint. Tatsächlich stammen die ersten Bodenfunde über Weinbau aus dem 1. Jahrhundert n. Chr.,

nämlich ein sogenanntes »Winzergrab« in Kobern an der unteren Mosel und ein Relief, das einen Winzer am Rebstock zeigt.

Die Rolle der griechischen Siedler, der römischen Legionäre bei der Verbreitung des Weinstockes mag ungewiß sein, um so sicherer weiß man, daß es ohne die Ausbreitung des Christentums nördlich der Alpen den Weinbau nicht in solchem Umfange gegeben hätte. Damit der Abendmahlswein zur Hand war, wurde von den Klöstern der Weinbau gefördert. Im zweiten nachchristlichen Jahrhundert breitete sich von Lyon aus das Christentum nach Norden aus, und überall, wo die frommen Männer Wälder rodeten, Äcker bebauten und Klöster errichteten, bauten sie Wein an. Der Wein sollte nun aber dem Blut Christi auch in der Farbe möglichst nahe kommen, also zog man Rotwein. In der Frühzeit des Weinbaues hatte deshalb der Rotwein, zum Beispiel an der Mosel, ein ganz entscheidendes Übergewicht im Vergleich zum Weißwein.

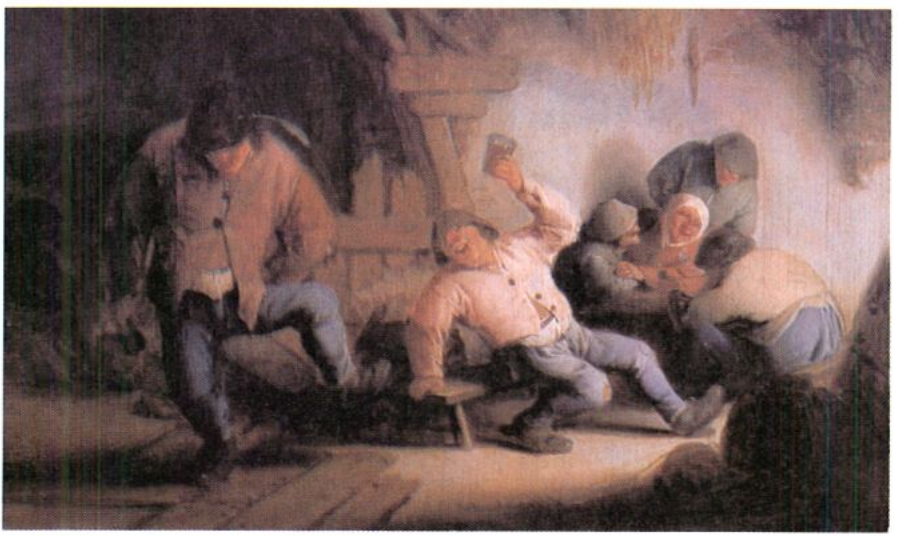
Der Legende nach ist der Kaiser Probus (276–282) der Begründer der deutschen Rebenkultur, eine der unberühmtesten Gestalten der römischen Kaiserzeit. Es existierte im 1. nachchristlichen Jahrhundert eine Verordnung des Senats, die dem Schutz des italischen Weinbaues und der Monopolstellung der römischen Weinhändler diente. Diese zur Zeit Ciceros in Kraft befindliche und von Kaiser Domitian im Jahre 91 n. Chr. erneuerte Verordnung verbot den Weinbau außerhalb Italiens. Für die westlichen Provinzen des Reiches hat Kaiser Probus diese Bestimmungen lockern können und auch seine Soldaten Arbeitsdienst im Weinberg leisten lassen. Einige Generationen später, zur Zeit Konstantins des Großen, heißt es in einer rituellen Lobrede, die in Trier auf den Kaiser gehalten wurde, daß »niemand mehr sich des Alters der Reben entsinnen könne«.

Über die Abkunft der einzelnen Rebensorten, die Namen und ihre Bedeutung gibt es eine ganze Literatur. Reben werden bekanntlich durch Setzlinge fortgepflanzt, nicht durch Samen. Wie der Mais und die Kartoffel, wie der Reis und der Weizen und die vielen Gemüsesorten ist der Wein mit dem Menschen gewandert, und die Geschichte seiner Ausbreitung zeichnet die Linien der Geschichte noch einmal unblutig nach. Der Winzer weiß, daß sich die Traube je nach ihrem Standort verändert; es ist deshalb im Grunde eine müßige Spielerei, den Ursprüngen der einzelnen Sorten bis in die früheste Geschichte nachzugehen. Gerne erzählen die Winzer von Burgund die Anekdote vom Prinzen Condé, der sich bei ihnen mit Sorgfalt Setzreben ausgesucht hatte, um sie im Schloßgarten von Chantilly anzusiedeln. Das Ergebnis war so unerfreulich, daß der Prinz sich den Winzer kommen ließ, der ihm gegen gutes Geld die Reben verkauft hatte, und ihn nach Art hoher Herren mit Vorwürfen überschüttete. Der Mann ließ sich nicht aus der Ruhe bringen. Er zuckte mit den Achseln und sagte: »Eure Hoheit hätten zuerst den Boden mitnehmen müssen.«

Der Prinz Condé hat mit seinem Versuch kein Glück gehabt. Bei anderen Versuchen dieser Art waren die Ergebnisse erfreulicher. So ist zum Beispiel die Peter-Simens-Traube, auch Pedro Ximenes genannt, weltberühmt. Eine Quelle aus dem Jahre 1746 schreibt: »Petersimens ist ein Spanischer Wein, so aus Rheinischem Holtz gewachsen, welches ein Holländer, Peter Simens, vor mehr denn 200 Jahren dahin gebracht, und bei der Stadt Quadalcazar gepflanzet worden.« Man erinnert

Wirt am Schanktisch *in einer mittelalterlichen Kneipe. Miniatur aus dem Hausbuch der Cerruti, 14. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Wien*

Angeheiterte Bauern im Wirtshaus. *Gemälde von Adriaen von Ostade, Mitte 17. Jh. Hessisches Landesmuseum, Darmstadt*



Reichbemalte Trinkgläser *aus dem 17. Jh.* Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg

Spanische Weinschenke in Rom. *Kronprinz Ludwig von Bayern und seine Freunde beim Weintrinken. Gemälde von F. L. Catel, 19. Jh.*

sich, vor »mehr denn 200 Jahren« waren die Niederlande gerade in den Besitz des Hauses Habsburg gelangt, Amerika wurde entdeckt, der Gewürzhandel Portugals mit Ostindien blühte, der Holländer Peter Simens mag als Seemann oder Handwerker, vielleicht auch als Kaufmann nach Spanien gekommen sein. Heutzutage wird die schwere, süße Traube, die ihren »geistigen« Charakter unter der südlichen Sonne dennoch bewahrt hat, auf Schilfmatten bis zur Edelfäule getrocknet, der Wein wird dann dem Oloroso-Sherry beigegeben und schenkt ihm seinen vollen, süßen Charakter. Ähnliches hat sich in der Pfalz zugetragen: Einen Abkömmling des blauen Burgunder, des Pinot noir fin, hat sich ein Bürger der Kaiserstadt Speyer in seine Heimatstadt mitgebracht. Bis dahin wurde in der Pfalz der »Gänsfüßer« getrunken, aber aus dem Jahre 1758 schreibt ein Chronist: »Man könnte statt des Gänsfüßerweines den Rulandswein setzen. Er hat seinen Namen von einem Speyrischen Bürger und Handelsmann, Johann Seger Ruland. Dieser kaufte anno 1709 einen in der Vorstadt in der Streichergasse liegenden Garten und pflanzte dort Rebstöcke.« Aus diesen Stöcken ist der herrschende Wein der Rheinpfalz hervorgegangen.

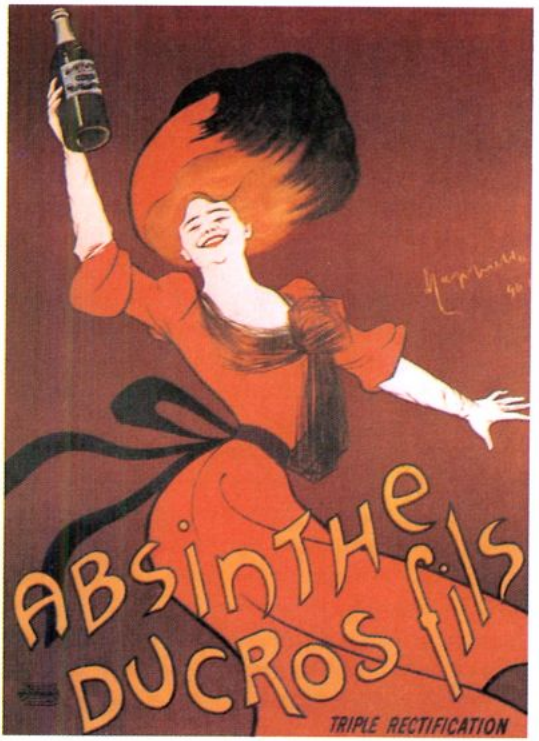
Unmöglich, das Kapitel über die Kultivierung des Weines jemals zu Ende zu schreiben. Von der Arbeit im Wingert wäre die Rede, vom Kampf gegen die Stare und zahllosen anderen Schädlinge, vom Hacken und Graben, weshalb die Winzer auch »Häcker« heißen, oder der Kuriosität halber von den größten Weinstöcken der Welt. Im Palastgarten der Livia (58 v. Chr. bis 29 n. Chr.) soll ein solcher Riese gestanden haben, von dem jährlich 12 Amphoren Most, das sind 350 Liter, geherbstet werden konnten. Eine 5 m hohe Rebensäule steht heute noch im Dom St. Peter zu Rom. Sie ist schon im Pontifikalbuch des Jahres 1511 erwähnt, und man könnte sich denken, daß sie zu jenen Rebstämmen gehört hat, die im Tempel Salomonis zu Jerusalem gestanden haben. Der wohl größte Weinstock der Erde steht im Schloßgarten von Hampton Court bei London. Er ist nachweislich 1768 gepflanzt worden, hat in Meterhöhe einen Umfang von 75 cm und füllt mit seinen Ranken ein ganzes Gewächshaus, ein schönes Beispiel britischer Zähigkeit und eine Herausforderung für alle, die Engländern nur Whisky zutrauen: Dieser Weinstock allein trägt jährlich 2000–3000 Trauben.

Es gehört zu den Geheimnissen der Vitis vinifera, daß sie nur an ganz wenigen, begünstigten Stellen der Erde einen wirklich großen Wein hervorbringt. Man kann einen solchen Wein nicht mit Worten beschreiben, man muß ihn schmecken. Selbst jemand, der nicht geschlossenen Auges Lage und Jahrgang unterscheiden kann, spürt bei der Weinprobe heraus, daß der eine Wein ein »großer« Wein und der andere eben nur ein guter Tischwein ist. Zu einem bestimmten Wachstum gehören nicht nur eine bestimmte Traube, eine bestimmte Erde, eine gleichmäßige, geduldige Kultivierung des Rebstockes, sondern auch dieselbe Menge an Sonne. Trotzdem bleibt rätselhaft, was den einen Wein heraushebt, dem anderen eine Durchschnittsqualität zumißt. Auf manchen Weinbergen ergibt die obere Lage einen schwächeren Wein als die untere, und diese Qualitäten sind an diesen und keinen anderen Ort gebunden, sie sind nicht austauschbar und schon gar nicht reproduzierbar. Deshalb ist es stets ein Abenteuer gewesen, eine Rebe unter völlig neuen Bedingungen anzusiedeln. Die Landstriche, in denen die großen Weine

wachsen, sind auf jeder Weinkarte verzeichnet: Die besten Tafelweine stammen vom Rhein und von der Mosel, der Champagner kommt aus der Gegend zwischen Epernay und Reims und die Rotweine aus Bordeaux und aus Burgund. Man versteht, daß man die sogenannten Wachstümer, die Lagen, die Jahrgänge kennen muß, um wirklich den Wein zu bekommen, der seinen Ruf rechtfertigt und den Kenner andächtig stimmt. Die beiden Weinbauländer Frankreich und Deutschland haben deshalb auch strenge Bestimmungen erlassen, um die Qualität ihrer Weine zu schützen. Jedes Etikett vermerkt bekanntlich den Herkunftsort des Weines, den Weinberg und die Lage: Hier sind gelegentlich uralte römische Namen entstellt überliefert; auch spiegeln sie sonst allerlei Geschichtliches wider. Die Mosellage »Calmont« kommt vom römischen »in calido monte« (Heißer Berg) her, der Monteneubel vom »in monte nobili« (Adelsberg), das Kevermännchen vom »in caprea monte« (Geißberg) oder der Plantert vom »vinea planetaria«, einem römischen Wingert im Blocksystem.

Wenn Ort und Weinberg angegeben sind, bedeutet das keine Gütegarantie. Auf vielen Etiketten der deutschen Weine steht als Traubenart der Riesling. Diese Traube ist aber so häufig, daß viele Weingüter darauf verzichten, sie anzugeben. Ferner werden auf den deutschen Etiketten die Lesearten angegeben, nämlich die Spätlese, die Auslese, die Beerenauslese und Trockenbeerenauslese, sie bezeichnen unterschiedliche Grade der Reifung. In Frankreich werden die Qualitätsweine bestimmter Lagen durch Grundbucheintragung fixiert. Nur solche eingetragenen Weine dürfen als AC-Weine bezeichnet werden. Gesetze der Appellation Contrôlée legen die Grenzen fest, in deren Bereich der »Bordeaux« wächst. Jeder Wein aus diesem Gebiet kann zwar als Bordeaux bezeichnet werden, aber von den über zwanzig Regionen, in denen die schweren Rotweine, die leichteren Weißweine und die leichten Roséweine angebaut werden, gibt es nur fünf Regionen, deren Weine mit Recht weltberühmt sind: Médoc, Graves, St. Emilion und Pomerol sowie Sauternes, wo der weiße Dessertwein angebaut wird. Innerhalb dieser Regionen gibt es nun wiederum erhebliche Qualitätsunterschiede, je nachdem, aus welchem der »Châteaux«, der einzelnen Weinberge, der Wein stammt. Im Jahre 1855 hat man zum Beispiel die »Châteaux« der Region Médoc in fünf Klassen unterteilt und auf diese Weise von vielen hundert Weinbergen die 62 besten Lagen erfaßt. Für die anderen Regionen wie Graves, St. Emilion und Pomerol ist diese Klassifizierung inzwischen von anderen Kommissionen geleistet worden, und so sieht sich jemand, der einen wirklich guten Rotwein trinken will, einer verwirrenden, aber zuverlässigen Vielfalt von Gütebezeichnungen ausgesetzt.

Alle diese Kategorien und Klassifikationen sind gewiß objektiv berechtigt, und doch spiegeln sie in gewissem Maße die Schichtung der bourgeoisen Gesellschaft wider: Man muß Kenner sein, um wahrhaft genießen zu können, man muß eingeweiht sein in die Mysterien der Gourmandise, um wirklich dazuzugehören. Ein Winzer trinkt den Most auf dem Wingert, der Bürger legt sich seinen Weinkeller mit Qualitätsweinen an, weil dieser zum Status gehört, und allen bleiben die Spitzen unerreichbar, wenn sie sich nicht durch Geld und insbesondere durch Kennerschaft ausweisen. Dann allerdings ist Gourmandise ein Ausdruck verfeinerter Kultur: Man besucht das Café de Paris und liest die Weinkarte wie eine Partitur,



Werbeplakat für Absinth Ducros fils. *Ende 19. Jh. (oben) und Apéritif Quinquina Dubonnet, 1895 (unten)*

Der Absinth. *In diesem Gemälde von Edgar Degas, 1911, kommt die trostlose Stimmung übermäßigen Alkoholgenusses treffend zum Ausdruck. Louvre, Paris*

Geselliges Treiben im Bockbierkeller *in München. Farbstich, 1. Hälfte 19. Jh. Stadtmuseum, München*

sie enthält einen Château Leoville-Poyferre 1864, einen Château Latour 1868, einen Château Palmer aus dem großen Bordeaux-Jahr 1875, man bestellt filet de sole. Diese Seezunge ist mit Weißwein gekocht und wird mit Hummer und einer mit Portwein und Trüffeln gewürzten Sauce serviert. Für den Kenner ist es nicht zweifelhaft, daß eine solche kulinarische Schöpfung als Erzeugnis des menschlichen Geistes gleichberechtigt neben jene der Musik oder der Malerei tritt, die statt durch den Geschmackssinn nur durch Hören oder Sehen wahrgenommen werden, deshalb aber nicht höher stehen sollten. Der brave Anthus alias Blumenröder äußert sich zum Weintrinken wie stets geistvoll: »Am besten schmeckt der Wein, wenn man die Absicht hat, sich ihn schmecken zu lassen.« Damit ist das Element der Exklusivität überwunden, denn das kann jeder, ob griechischer Bauer, spanischer Chauffeur, italienischer Kaufmann oder deutscher Schulmeister. Anthus fährt fort, man könne sehr wohl, ohne Wein zu trinken, essen, aber man solle niemals Wein trinken, ohne etwas dazu zu essen. Was die Zuordnung der Weine zu den Gängen betrifft, so hat schon Galen, der große Arzt, zum Schweinefleisch einen guten alten Wein empfohlen, damit eine gewisse Ergänzung und Einheit in die Sache komme. Anthus meint: »Wenn man kalten, trockenen Rehbraten ißt, wird man deutlich die Forderung nach Rheinwein oder Burgunder in sich verspüren, Aal oder Wildschweinskopf fordert Madeira. Kaviar widerspricht absolut allen süßen Weinen. Tee fordert Butterbrot, Milchkaffee Kuchen. Austern und Champagner werden sprichwörtlich unzertrennlich gedacht wie Glauben und Hoffen.«

Die Zuordnung der Weine zu den Speisen beherrscht jeder ausgebildete Kellner: Zur Suppe ein kräftiger deutscher Rheinwein oder ein Glas Port, Sherry oder Madeira, zu Geflügel oder hellem Fisch ein leichter Rheinwein, ein schwerer Rheinwein zum Braten, weil seine Gerbsäure den Abbau von schwerverdaulichen Fetten fördert, zum Dessert gibt man Sekt; solche Zusammenstellungen, einen 37er Kupferberger Riesling mit einem 44er Dürkheimer Spielberg oder mit einem 39er Chât. Cheval Blanc St. Emilion klug kombiniert, gehören zum Alltag der gehobenen Gastronomie.

Ein besonderes Kapitel ließe sich über die innige Verbindung zwischen Klosterkultur und Weinbau schreiben. Die berühmtesten Weine, die vorzüglichsten Liköre sind bekanntlich von frommen Klosterbrüdern gezogen worden, der Bruder Kellermeister ist geradezu Symbol der Kennerschaft für Weine geworden, und selbst die Liebfrauenmilch mit ihrem wundersamen Namen weist versteckt auf diesen Ursprung hin: Aus dem »Mönch« wurde »minch«, wie etwa auch in »München«, und dieses Wort ist schließlich abgeschliffen und entstellt worden. Auch Friedrich Schiller hat die Klosterweine sehr geschätzt und mit einem neckischen Hexameter besungen: »Ring und Stab, o seid mir auf Rheinweinflaschen willkommen! Ja, wer die Schafe so tränkt, der heißt wahrlich ein Hirt. Dreimal gesegneter Trank! Dich gewann mir die Muse, die Muse schickt dich, die Kirche selbst drückte das Siegel mir auf.«

Shakespeare liebte jungen Wein

Das Jahr, sonnig bis weit in den späten Herbst, verspricht ein großes Weinjahr zu werden, aber mit der Sonne allein ist es nicht getan. Damit aus dem Saft der gekelterten Traube wirklich das werde, was man einen kultivierten Tafelwein nennt, muß der Scharfsinn des Menschen nachhelfen. Zuerst allerdings wird »geherbstet«, die Weinlese belohnt den Winzer für seine Plage. In der Antike ist der Beginn der Weinlese mit allerlei Kulten gefeiert worden, so begingen die Römer die Vinalia rustica am 19. August. An diesem Tag opferte der Oberpriester des Jupiter ein Lamm und schnitt die erste Traube. Besonders feierlich ging es in Byzanz zu. Der Kaiser selbst zog in Begleitung des Patriarchen zum Weingarten der Hagia Maria Theotokos, der in einer Vorstadt lag, um dort mit einer goldenen Schere den ersten Schnitt zu tun. Damals reiften die Trauben früher als heute, weil keine Chemikalien das Wachstum der Traube hemmten. Deshalb gab es nicht nur Weinlesen im Oktober, sondern häufig schon im September, und auch aus dem August sind Weinlesen bezeugt, wie die eines »reichen, zuckersüßen« Weines im Jahre 1185 in Franken.

Die verschiedenen Reifephasen hat man im Altertum klar erkannt: Die Römer besaßen genaue Vorschriften über den Ablauf der Weinlese. Dieses Sammeln der Trauben ist in allen Kulturen zum Fest erhöht worden. Lust und Rausch spielen

Weinkeltern *in der ehemaligen Zisterzienser-Abtei Eberbach im Rheingau. Die Mönche galten im Mittelalter als hervorragende Weinbauern und -kenner.*

Druck u. Verlag von Oehmigke & Riemschneider in Neu-Ruppin

Trinket keinen Bro

Welch Ungethum sperrt hier seinen Doppelrachen auf, ist es der Abgesandte Lucifers? und dergleichen andere der Menschheit nützliche Gegenstände verschwinden spurlos in diesen der Mensch selbst gehet darinnen unter. Mit welcher Thätigkeit arbeitet hier Alles, um di schnöden Gewinnes halber bei den Kornsäcken. Nicht weit davon seht ihr die Irren-Anstal bar sind die Menschen, ward ihnen darum der Verstand um ihn durch diese Teufels Eltern z nugen zu können. Unter dem Ungeheuer seht ihr eine Gesellschaft mit Weib und Kind tapfer

№ 2293

wein, denn er ist Gift.

es ist in der That so. Seht es nur ordentlich an, nicht blos Getreide, Kartoffeln, Obst, Holz
weinbrennerei, die der Teufel selbst erfunden zu haben scheint, sondern Hab und Gut und
ichste Ausbeute dieses giftigen Stoffes zu erzielen. Christ und Jude feilschen um des
e mit dem Transport eines vom Säuferwahnsinn Befallenen beschäftigt sind. Wie undank.
? Hier ein Vater, der seinen letzten Rock verhandelt um sein Gelüste nach Branntwein ge.
e zusprechen. Hier ein Weib ihrem Manne Schläge ertheilen. Dort hat einer den Tisch be.
[illegible] dort im Hintergrunde euer Lohn, das Zuchthaus

im Weinberg eine andere Rolle als auf dem Kartoffelacker: »Kelternd stampften wir jüngst des Dionysos reichliche Gaben / Untereinander gemischt flochten wir bacchischen Tanz / Stromweis floß von der Kelter der Most; wie Nachen im Meer / Schwammen die Becher umher rings in der blitzenden Flut / Denn wir schöpften damit die fröhliche Gabe Gottes«, so ein Dichter aus dem 6. Jahrhundert. Natürlich wurde »gehurt«. In Frankreich und Deutschland ist es Brauch, heißt es in einer Chronik aus dem Jahre 1695, daß die traubenlesenden Burschen und Mägde »nach dem Essen, das aus Fleischzukost mit Hirse besteht, untereinander spielen und huren, indem die Burschen den Mägden die Brüste bloßlegen und küssen . . .« Beerensuche, Traubensuche, der Geist des Dionysos ist gegenwärtig. Eines seiner Tiersymbole hat sich bis in die Gegenwart gehalten im »Hahnenfang«. Der Hahn als Fruchtbarkeitssymbol war dem Dionysos heilig, man dachte ihn sich, Trauben naschend, im Weinstock. Während der Lese flatterte er von Weinstock zu Weinstock, bis er auf dem letzten, seiner Trauben noch nicht beraubten Weinstock gefangen wird: Nun wird er geschlachtet, sein Blut verspritzt, er selbst verzehrt, so ist der Weinberg auch im kommenden Jahr mit Fruchtbarkeit gesegnet. Heutzutage übrigens ist die Weinlese eher nüchtern, sie liegt spät im Herbst, wenn die Hände klamm werden.

In der weidengeflochteten Rückentrage werden die Trauben im Rheinland zur Bütte getragen (lateinisch butina: Gefäß), die von Dauben (lateinisch: dobae) gefertigt ist. Die Griechen haben die Traubenhaufen mit Baumstämmen überrollt, um sie zu zerquetschen, sonst wurden sie überall mit Füßen getreten, teils mit Schuhen, teils auch barfuß. Im Douro-Tal keltern die portugiesischen Weinbauern die Trauben für den Portwein, indem sie vier Stunden unter rhythmischer Musik im Traubenbrei umherwaten. Auch in anderen Mittelmeerländern wird dieses uralte Verfahren noch angewandt. Petrus de Crescentiis (13. Jahrhundert) forderte verständlicherweise, die Traubentreter sollten mit sauberen Füßen in die Kelter gehen, auch sollten sie während der Arbeit nicht ein und aus laufen, nicht in der Kelter essen und des Schwitzens wegen ausreichend bekleidet sein. Im 18. Jahrhundert ist dann von einer »ordentlichen Handmühle« die Rede, in der die Trauben »geknirscht« werden. Auch das Wort Kelter kommt aus dem Lateinischen (lateinisch calcare: treten), ebenso die »Torkel«, wie die Kelter in Tirol und am Bodensee genannt wird (lateinisch torquere: drehen).

Erst die Lagerung läßt den gärenden Traubensaft zum Wein reifen. Die Gärung muß in einem luftdicht abgeschlossenem Gefäß erfolgen, sonst wird der Wein zu Essig. Die Griechen benutzten Amphoren, die nicht porös waren, und verfügten deshalb auch über reifen Wein. Dieses Geheimnis ging den Römern verloren; erst als sie die porösen Amphoren mit Pech auskleideten, haben auch sie die Weine lagern können. Auf die Fähigkeit, die einzelnen Jahrgänge unterscheiden zu können,

(vorhergehende Doppelseite)
»Trinket keinen Branntwein, denn er ist Gift.«
Neuruppiner Bilderbogen mit der Schilderung der verheerenden Folgen des Alkoholgenusses. 19. Jh.

haben sie sich einiges zugute gehalten. Nun war es auch sinnvoll, den Jahrgang auf der Amphore zu vermerken. Man tat dies, indem man Namen und Jahreszahl des zur Zeit der Abfüllung regierenden Konsuls vermerkte. Das hölzerne Faß, bequem für den Transport, haben die Römer nördlich der Alpen kennengelernt und wie Plinius als Kuriosität empfunden, ehe sie es übernahmen. In solchen Fässern kann man einen Wein wohl lagern, aber nicht reifen lassen, weil er nicht luftdicht abgeschlossen ist. Allerdings erleichtern die Weinfässer den Transport und damit den Handel.

Während des ganzen Mittelalters hat man den Wein in Fässer gefüllt und ebenso wie einst sehr schnell getrunken. Die Freuden eines ausgereiften Weines haben die Ritter und Fürsten nicht gekannt, die Kultivierung des Weines ging weitgehend verloren. Man hat zur Zeit Shakespeares niemals Wasser getrunken, sondern nur den billigen, jungen Wein oder Bier. Glasflaschen waren seit Anfang des 17. Jahrhunderts zwar in Gebrauch, aber man kannte noch keine Korken. Flaschen wurden nur benutzt, um den Wein aus dem Keller auf die Tafel zu bringen, dort wurde er in gläserne Karaffen umgefüllt. Am liebsten trank man den ein Jahr alten, frisch gezapften Wein, nur Sherry trank man mit größerer Andacht.

Ein Wort zum Korken: Die Hälfte aller Korken kommt aus Portugal, wo die Korkeichen (Quercus suber) vom Staat streng geschützt werden. Alle 9 Jahre schält man die Rinde eines solchen Baumes in langen Streifen ab, dann wird sie fabrikmäßig zu Flaschenkorken geschnitten. Ende des 18. Jahrhunderts entdeckten die Portugiesen, daß der Wein in einer Glasflasche, die man mit einem Korken verschließt und auf die Seite legt, genauso reift wie in einer alten römischen Amphore. Sobald nämlich der Kork mit dem Wein in Berührung kommt, schließt er die Flasche luftdicht ab. Das schließt nicht aus, daß noch heute viele bedeutende Weine in Fässern reifen. Als Beispiel kann jener Wein genannt werden, der von Galsworthy zum Lieblingsgetränk Mr. Forsytes aus der »Forsyte-Saga« erhoben worden ist und der zum Gentleman des viktorianischen England gehört wie der Bowler zum Mr. Business.

Dieser Wein verdankt seine Entstehung der Politik. Als im Jahre 1688 Wilhelm III. von Oranien in der »glorreichen Revolution« Englands konstitutionelle Monarchie schuf und Jakob II. zur Emigration an den Hof Ludwigs XIV. zwang, mußte Frankreich möglichst geschädigt werden. Frankreich exportierte große Mengen Wein nach England, also belegte Wilhelm III. von Oranien diese Spirituosen mit hohen Steuern, um Frankreichs Wirtschaft zu treffen. Damit England aber nicht auf dem Trockenen zu sitzen brauchte, schloß man ein Handelsabkommen mit Portugal: Englische Wolle gegen portugiesische Weine. Das war nicht populär, denn man war die französischen klaren Weine gewöhnt und fand den portugiesischen Wein ungenießbar. Immerhin, der Handel lief an, und bald stellten die portugiesischen Weinhändler fest, daß der Lissaboner Wein besser ging als der aus Oporto. Die Bauern von Oporto konnten sich das nicht erklären, denn ihr Wein hatte bei der Lese einen höheren Zuckergehalt als der aus Lissabon. Des Rätsels Lösung: Der Traubensaft gärte in dem heißen Klima zu schnell, so daß sich der Zucker fast völlig in Alkohol verwandelte. Im Jahre 1727 kam man darauf, die Gärung durch einen Zusatz von Alkohol zu unterbrechen. Nun kann ein Sherry

zwar, weil immer wieder Alkohol zugesetzt wird, in Fässern reifen, nicht aber ein Portwein. Im Jahre 1780 hatte man endlich ein Gegenstück zur antiken Amphore entwickelt, nämlich eben jene Weinflasche mit Korkverschluß. Sie hat auch für die anderen Weine segensreiche Folgen gehabt und dazu geführt, daß das Interesse an alten, ausgereiften Weinen wuchs. Heutzutage wird für den späteren Port der junge Wein aus blauen Trauben in ein Faß aus Kastanienholz gefüllt, dann setzt man ein Gemisch aus Weingeist und Traubenmost zu, außerdem der Farbe wegen Brasilholz und Holunderbeeren. In Flaschen reift dieser Wein dann 3 bis 4 Jahre, ehe er auf den Tisch kommt. Zur Zeit der Queen Viktoria wurde er den Ostindienfahrern in den Laderaum gegeben und später als East India Port abgesetzt. Die ältesten Ports sind 7 bis 10 Jahre sich selbst überlassen und heißen dann »Ruby-Port«, noch älter ist der »Twany-Port«, der bis zu 20 Jahren reift. Der englische Dichter Meredith hat dem Port, der hier für alle Dessertweine stehen soll, schwärmerisch gehuldigt: »Ich habe ganz alte Rheinweine gekostet. Ihre Blume ist wie ein vielstimmiges Bachgeriesel; sie haben auch Tiefe. Aber Portwein ist der Senior von allen! Portwein hat Tiefsee-Tiefe. Er ist tief in seiner Blume, beachten Sie den Unterschied. Er ist wie eine klassische Tragödie, organisch im Aufbau. Ein alter Dauphiné hat den Glanz der Antike, den Vorzug, daß er ungeheuer alt werden kann; in der Tat ein Vorzug. Aber weder vom Dauphiné noch vom Rheinwein können Sie sagen, daß sie die Kraft der Jugend mit der Weisheit des Alters verbinden. Das finden wir bei Portwein! Portwein ist unser edelstes Erbteil!«

Ein Diener bereitet Bier.
Bemalte ägyptische Kalksteinfigur aus Saqqara, 5. Dynastie (um 2470 bis 2320 v. Chr.). Archäologisches Museum, Kairo

Der deutsche Teufel Sauff

Es wäre eine platte Ansicht zu glauben, sagt der Romantiker und Shakespeare-Übersetzer Ludwig Tieck, daß der Wein unmittelbar selbst alle Wirkungen hervorbringt, die wir ihm zuschreiben. Nein, sein Duft und Hauch erweckt nur die Qualitäten, die in uns ruhen. Was da für Qualitäten im Menschen im Laufe der Jahrtausende zum Vorschein kommen, das ist allerdings ein seltsames Kapitel. An die großen Räusche der antiken Dionysosfeiern ist für den zivilisierten Europäer nicht zu denken, er bescheidet sich damit, gelegentlich »einen über den Durst« zu trinken und zu werden, wie es die Legende verheißt. Als Gott nämlich die Rebe schuf, standen ihm drei Tiere zur Seite und wässerten mit Sorgfalt das Erdreich: der Löwe, der Affe und das Schwein. Da liegt der Grund, weshalb jeder mäßige Zecher stark wie ein Löwe wird, jeder stärkere Trinker sich wie ein Affe benimmt und der Säufer schließlich zum Schwein wird, das auf dem Boden liegt.

Wie man Wein trinken soll, darüber gibt es eine sehr weise Aussage aus China: »Feierliches Trinken des Weines soll langsam und behutsam geschehen; zwangloses Trinken sei elegant und romantisch; Kranke sollen nur geringe Mengen trinken, und wer traurig ist, der trinke, um betrunken zu werden. Im Frühling soll man auf dem Hof trinken, im Sommer am Rande der Stadt, im Herbst auf dem Wasser, im Winter im Hause, und wer nachts trinkt, der lasse den Mond mithalten.« Wie viele Dichter haben den Mond besungen im Weinrausch, allen voran der unsterbliche Li Tai-pe (701–762), der den Mond als Gefährten seines Zechens stilisierte; allein die Weinpoesie aller Zeiten und Völker ergäbe ein mehrbändiges Kompendium. Umfangreicher freilich wäre ein Sammelwerk über alle im Weinrausch begangenen Untaten: Kein Zweifel, daß die Menschen zu allen Zeiten in den Rausch geflohen sind, wenn ihnen ihre Umwelt unerträglich erschien.

Seit es den Wein gibt, hört man Klagen der Sittenprediger über das Laster der Trunksucht, zugleich aber wurde immer mehr Wein angebaut, forderte der Handel immer größeren Absatz, und wer Durst verspürte, fand immer neue Gelegenheiten, ins Glas zu sehen. So pflegte die Kirche im Mittelalter das sogenannte Minnetrinken zu Ehren der Heiligen. Den Göttern hatte man schon vor Jahrtausenden Wein geopfert und ihn auch zu Ehren der Götter getrunken, sowohl im mittelmeerischen Raum als auch in den nordischen Ländern. Die Kirche hat diese Bräuche vorgefunden und um der eigenen Glaubwürdigkeit willen sanktionieren müssen. Heilige, zu deren Ruhm und Ehre man nicht trinken mußte, hätten es mit den durstigen und mächtigen Göttern der Vorzeit kaum aufnehmen können. So wurden diese Trinksitten sanktioniert. Man feierte die Johannisminne zu Ehren des Hl. Johannes, auch gab es die St. Michaels-, die St. Stefans-, St. Martins- und St. Ulrichsminne, und eine Menge Christen hätten am liebsten jeden Kalenderheiligen in aller Frömmigkeit mit einem kräftigen Schluck gefeiert. Die Bischöfe selbst haben verhindert, daß immer mehr Heilige mit Minnetagen gefeiert wurden. Zum Trinken bot sich trotzdem genug Gelegenheit: Beim Abschied bot man den Satteloder Stegreiftrunk, bei der Ankunft den Willkomm. Ein Hochzeitsbecher schloß die Verhandlung über eine Heirat, ein Lehnsborn war fällig, wenn ein Ritter

Giftprobe *vor Karl d. Gr. und seiner Gemahlin. Ehe das kaiserliche Paar Getränke und Speisen zu sich nimmt, muß der Mundschenk vorkosten. Illustration des 15. Jhs.*

Grund und Boden erhielt, und in den Zünften wurde das Bescheidtun so fleißig geübt wie an ritterlicher oder bürgerlicher Tafel. Mit Trunksucht hatte das noch nichts zu tun, aber weil alle Geselligkeit auf die Kumpanei beim Trinken gegründet war, wurde das Weintrinken, das Zutrinken und Anstoßen zu einem Ritus, dem sich kaum jemand entziehen konnte.

Mit der Sättigung eines schlichten Durstes hatte das Saufwesen vergangener Jahrhunderte ebensowenig zu tun wie ein fürstliches Schauessen mit dem einfachen Hunger. Wenn an feudalen Höfen der Herrscher trinken wollte, löste das einen zeremoniellen Mechanismus aus. Er schenkte sich nicht einfach ein und hob sein Glas zum Mund, sondern sein Mundschenk, ein hoher Würdenträger, der auch für den gesamten Weinkeller verantwortlich war, schenkte ein und probierte zuerst. Die Sitte, daß der Gastgeber sich gleichsam als Mundschenk selbst zuerst einen Schluck ins Glas gießt, geht auf die Antike zurück. Als es noch keinen Kork gab, dichtete man den Wein mit einer Ölschicht ab. Sie mußte erst entfernt werden, damit der Wein genießbar war. Der mittelalterliche Mundschenk mußte vortrinken, um zu beweisen, daß der Wein nicht vergiftet war. Dann erst hob der Fürst sein Glas zum Mund, und mit Pauken und Trompeten wurde das Ereignis des fürstlichen Schluckes gebührend gefeiert. Das war nicht nur in Europa so. Vom Hofe des Kublai Khan in Peking berichtet Marco Polo: »Die Herren, die am Kredenztische stehen und den Kaiser mit Speis und Trank bedienen, müssen Nase und

Trinkfreudiger Geselle.
Illustration zu einem Spottgedicht auf unmäßiges Trinken. Frühes 18. Jh. Stift Göttweig, Österreich

Mund mit schönen Schleiern oder seidenen Tüchern bedecken, damit seine Speisen und sein Wein nicht von ihrem Atem berührt werden.« Hier liegt ein Berührungstabu für die Speisen des Herrschers vor, das dort wohl längst zur unverstandenen Sitte geworden war wie in Europa der rote Teppich, der einen »Herrscher« vor der Berührung mit dem Boden schützt. Marco Polo schreibt weiter: »Wenn er trinken will, so zieht sich der dienende Page, der ihm den Becher gereicht hat, drei Schritte zurück und kniet nieder. Zu gleicher Zeit schlagen die Harfenspieler und die anderen Musikanten, die in großer Zahl anwesend sind, ihre Instrumente an und lassen sie solange erklingen, wie der Kaiser trinkt.« Das erinnert an einen Brauch aus dem Kongo: Dort läutete man mit Glocken, wenn man Wein trank, um die Geister zu vertreiben. Für Menschen, die von den Dämonen des Alkohols geplagt worden sind, ohne sich die Ursachen erklären zu können, ist das eine durchaus vernünftige Handlungsweise, und eigentümlicherweise ist sie über Jahrtausende hinweg auch in Europa beibehalten worden: Das Anstoßen mit Weingläsern ist nichts anderes als ein verkümmerter Rest jener Sitte, die Dämonen mit Lärm zu verscheuchen.

Wenn der Kaiser oder König einem Gast zutrank, galt dies als hohe Ehre, und wer sich seinerseits für wichtig hielt, trank einem zu, der unter ihm stand. So entwickelte sich, vor allem seit dem europäischen Mittelalter, ein unausweichlicher Trinkzwang, wie er sich in Kasinos und studentischen Bierkneipen noch bis in die heutige Zeit erhalten hat. Selbst ein Kaiser konnte sich im ausgehenden Mittelalter

dem bei Hofe herrschenden Trinkzwang nicht entziehen, so daß jedem Thronanwärter vor seiner Krönung in Rom die rituelle Frage vorgelegt wurde: »Willst du mit Gottes Hilfe dich nüchtern halten?«

Die Sitte des »Zutrinkens« steigerte die Sauflust gewaltig und machte die Trinkfestigkeit zu einer Prestigefrage; damit war jede Möglichkeit der Mäßigung ausgeschaltet, und mancher ehrgeizige Fürstendiener soff sich zu Tode. Die Sitte rief auch Gegner auf den Plan. Johann Freiherr von Schwarzenberg, ein Berater des Kaisers Maximilian I. und angesehener Publizist, schrieb ein Pamphlet im Stil der Zeit, einen »Sendbrief von den Ständen der Höll an die Zutrinker«, in welchem er den Kaiser beschwört, diesem Laster zu Leibe zu rücken. Auf dem Reichstag zu Trier im Jahre 1512 erließ der Kaiser daraufhin scharfe Verordnungen gegen

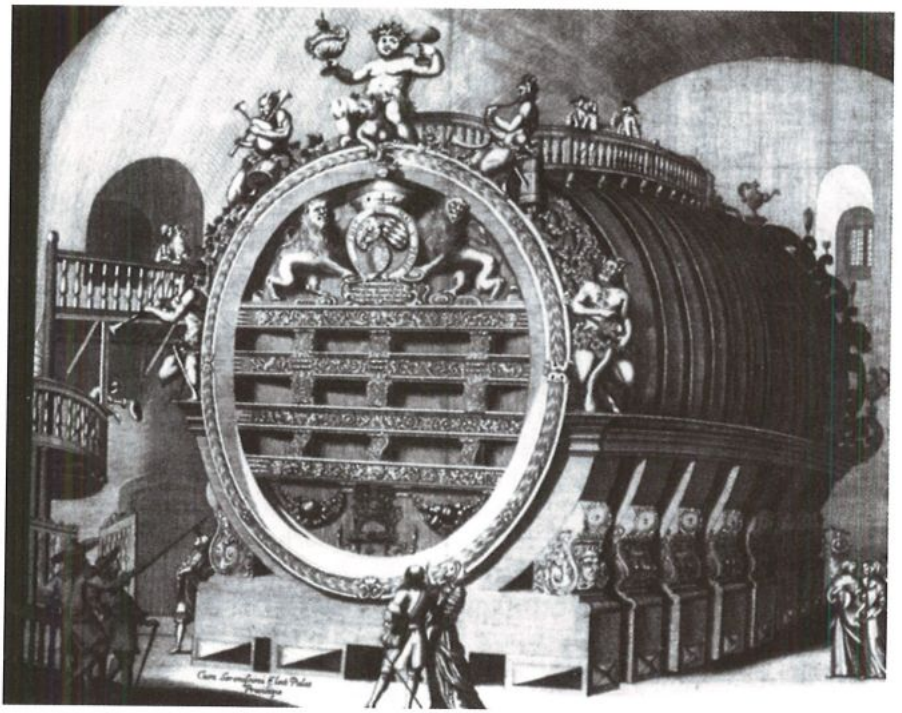
Weinsüchtige Weiber. *Drei Frauen beschließen hier, es ihren Männern gleichzutun und dem Wein zuzusprechen. Deutscher Holzschnitt, 2. Hälfte 17. Jh.*

die Trunksucht, und Johann von Schwarzenberg ergänzte diese Maßnahmen durch sein »Büchle gegen das Zutrinken«, in dem er schrieb: »Wer sich z'viel füllt, als man oft tut, der schadet Seel, Ehr, Leib und Gut.« Es half alles nichts, und so schrieb Luther im Jahre 1535 in seiner Auslegung des 101. Psalms: »Es muß aber jeglich Land seinen eignen Teufel haben. Welschland seine, Frankreich seinen. Unser teutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muß Sauff heißen, da er so durstig ist, daß er mit so großem sauffen weins und biers nicht kan gekület werden. Und wird solcher ewiger Durst teutschen Landes Plage bleiben (hab ich Sorg) bis an den jüngsten Tag.«

Es hat Herrscher gegeben, die zu Säufern wurden, wie König Wenzel (1361–1419), der bei einem Staatsbesuch in Reims unfähig war, den Verhandlungen zu folgen, und lieber allen Forderungen zustimmte, als auf den Genuß von Reimser Wein zu verzichten. In der Renaissance wurde es bei Hofe Mode, sich trinkfeste Herren nach Art des Falstaff zu halten wie vordem Hofnarren oder Zwerge, und wer Trinkfestigkeit bewies und in den Wettbewerben seinen Mann stand, konnte sich allgemeiner Achtung erfreuen. Dieses Leistungsstreben beim Weintrinken, eine gesellschaftliche Entartung, ist allein auf die höfische Welt Europas beschränkt. So dichtete der Hofdichter des sächsischen Kurfürsten Christian II. von Sachsen den zutreffenden Spruch: »Ein Soldat, der vor dem Feinde stirbt / Eine Frau, so im Kindbett verdirbt / Ein Obermarschall, so sich zu Tode säuft und frißt / Ein jedes an seinem Beruf gestorben ist.«

Wo der Adel dem Vorbild der Fürsten folgte, konnte sich die Geistlichkeit schwer ausschließen. Der Straßburger Bischof Johann von Manderscheid (1569–1592) gründete die Kneipgesellschaft »Vom Horn«, die auf dem Schloß Haut-Bar tagte. Nur wer das vier Liter fassende Bundeshorn zu leeren vermochte, durfte hoffen, in diese Gesellschaft adliger und geistlicher Saufbrüder aufgenommen zu werden.

Das Bürgertum schuf sich seine eigene Trinkkultur. In den Trinkstuben der Zünfte, den Ratskellern der stolzen Rathäuser wurde guter Wein ausgeschenkt, und seit dem 14. Jahrhundert richtete man überall in den Städten Wirtshäuser ein. Berühmt waren die »Wingstüffer« in Köln aus dem 15. Jahrhundert mit so deftigen Namen wie »Im versoffene Rusekranz«, »Kunibert der Fiese« oder »Zum kalvinischen Klingelsbüggel«. Im Weichbild der Stadt gab es damals an die 500 Morgen Weingärten, und noch 1839 füllten die »Küchen- und Weingärten« mehr als ein Viertel des städtischen Grund und Bodens aus. Damals schlichen sich auch vornehme Bürgerinnen verschleiert in die Weinstuben, und manche tat »ein starkes Söffchen« oder auch mehr als das, sie wurde zur »versoffenen Krugsurschel« und bekam ein Schild um den Hals zur Abschreckung und Vermahnung. Auch weibliche Trinkgesellschaften hat es gegeben, ähnlich den »Sebastiansbrüdern« an der Mosel, den schwäbischen »Urbansbruderschaften«. Solche Weiberzechen fanden sich vor allem in Schwaben; sie schließen aber wohl an uraltes römisches Brauchtum an (Christoffel). In Ochsenbach jedenfalls hatte die bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts existierende Weiberzeche den Namen »Bonede«, was an die Bona Dea, die alte Fruchtbarkeitsgöttin der Römer, erinnert; bei dem alljährlich stattfindenden weinseligen Jahresfest waren wie beim römischen Bona-Dea-Fest Män-



Riesenweinfaß *im Heidelberger Schloß. Das große Faß wurde 1664 für die Aufnahme des »Weinzehnten«, einer Naturalsteuer, hergestellt.*

ner strengstens ausgeschlossen, und auch andere Einzelheiten sollen an das römische Weiberfest der Guten Göttin erinnert haben.

Wie die Männer, so tranken auch die Frauen, und die allgemeine Trunksucht führte denn auch zur Gründung von Mäßigkeitsvereinen. Im Jahre 1521 wurde die »Brüderschaft der Enthaltsamkeit« von dem Trierer Kurfürsten Richard von Greiffenklau gegründet. 15 Fürsten und viele Adlige traten der Brüderschaft bei, aber die Brüderschaft blieb ohne rechten Erfolg. Ebenso ging es dem 1601 vom Landgrafen Moritz von Hessen (1572–1632) gegründeten »Hessischen Mäßigkeitsorden«. Immerhin durfte jedes Mitglied pro Tag 14 Ordensbecher Wein zu sich nehmen. Soviel Toleranz hat auch auf notorische Trinker aus höchsten Häusern anziehend gewirkt. Selbst der berühmte Pfalzgraf Friedrich IV. der Aufrichtige, dessen Tagebuchnotiz »Alles wieder voll gewest« ins Studentenlied eingegangen ist, hat das Gelübde abgelegt, sich auf ein Jahr »alles Vollsaufens, in was Getränk das auch sein möchte«, zu enthalten. Allerdings hat der Orden nicht so lange bestanden, daß der Fürst sein Gelübde hätte halten müssen, und erst die Schrecken des Dreißigjährigen Krieges beendeten die saufselige Epoche des Heiligen Römischen Reiches deutscher Nation.

An den Fürstenhöfen des Barock hat man noch einmal die alte Weinherrlichkeit aufleben lassen. So wurde im Heidelberger Schloß im Jahre 1751 das größte Faß der Welt gebaut, das 221726 Liter faßt, aber für die Touristik hat es eine größere Bedeutung bekommen, als es für die Weinkultur jemals besaß. Eine Kuriosität ist auch das hölzerne Denkmal des trinkfesten Tiroler Zwerges Clemens Perkeo, der als Hofnarr des Kurfürsten Philipp von der Pfalz in Heidelberg gelebt hat. Zu dieser Zeit waren aber schon Tee und Kaffee in Mode gekommen, und man trank Wein nicht mehr mit solcher Ausschließlichkeit wie zur Zeit der Renaissance.

Wie Wein zum Branntwein wurde

Die Eroberung von Paris in den Jahren 1814 und 1815 durch die Truppen der Heiligen Allianz hatte für den Geschmack Europas weitreichende Folgen: Die Soldaten und Offiziere der Armeen des russischen Zaren, des Kaisers von Österreich und des Königs von Preußen, in erster Linie aber die Russen, plünderten die Weinkeller und konnten nach ihrer Rückkehr Frankreich nicht mehr vergessen, so entwickelte sich der französische Wein zum Exportartikel und wurde in St. Petersburg wie in Wien oder Berlin bevorzugt getrunken. Der französische Cognac avancierte damals zum Getränk des gepflegten Herrn in London. Der französische Weinbau hat aber gerade in der Epoche des aufblühenden Exportes mit schweren Belastungen kämpfen müssen: 1850 verwüsteten der Faulschimmel, 1874 die aus Amerika stammende Reblaus die Weinberge Europas. Die Reblaus zerstörte allein in Frankreich mehr als ein Drittel aller Weinstöcke auf insgesamt 900000 ha Fläche. Im Jahre 1878 setzten der Mehltau und 1885 die sogenannte Schwarzfäule, eine ebenfalls aus Amerika stammende Pilzkrankheit, die Zerstörungen fort. Um die gleiche Zeit aber bemühte man sich, vor allem in den nördlichen Departements, um die Intensivkultur des Weinbaues, und so wurden betriebswirtschaftliche Erkenntnisse auf den Weinberg übertragen, die sich bereits im nahen Holland beim Gemüsebau bewährt hatten. Für diese Epoche seit 1815, in der nebeneinander eine ländliche, feudale Gesellschaft, eine bürgerliche Kultur und die Subkultur des Proletariats in den Großstädten existierten, könnte man mit einem gewissen Recht eine Soziologie der geistigen Getränke skizzieren: für den Adel die alten Weine, für die Neureichen Champagner, der damals noch in Silberkübeln serviert wurde, damit er seine Rolle als Statussymbol erfüllen konnte, für den Bürger das Bier, allenfalls einen leichten Tischwein, und für den Mann, der sich vorwiegend von Kartoffeln ernährte, den Fabrikarbeiter aus den Mietskasernen, den billigen Fusel aus Korn oder Kartoffeln. Der Ort, wo der Arbeiter für kaum einen Groschen seinen Fusel bekam, hieß in Berlin »Destille«.

Feuerwasser hat die Indianer ruiniert, billiger Fusel den Proletarier des 19. Jahrhunderts über seine ausweglose Lage hinweggetröstet. Whisky den schottischen Pächter und Wodka den russischen Leibeigenen sein Elend vergessen lassen; man hat Korn und Kartoffeln, Obst und Mais, Palmwein und Reis vergoren und gebrannt und aus Traubensaft die edelsten Weinbrände destilliert. Kaum eine Erfindung des Menschen hat über die ganze Erde hinweg so weitreichende, wenn auch

nicht unmittelbar sichtbare Auswirkungen gehabt wie die Destillation. Das Verfahren ist auf primitiver Stufe älter als unsere abendländische Zivilisation, und es galt ursprünglich nicht einmal der Gewinnung von »Alkohol«. Rund 1800 Jahre v. Chr. hat es in Mari, der assyrischen Residenzstadt am mittleren Euphrat, eine »Drogerie« gegeben, eine Produktionsanlage für Parfüme und Essenzen. Man hat keilschriftliche Notizen entziffert, aus denen hervorgeht, daß es mehrere »Heizer« unter Leitung eines »Chef-Parfümeurs« gab, die monatlich mehrere 100 Liter Destillat hergestellt haben. Die Lieferscheine weisen Zeder-, Zypressen-, Olivenbaum-, Ingwer-, Myrten- und Weihrauchessenzen aus, und man hat sogar regelrechte Parfümkombinationen entwickelt.

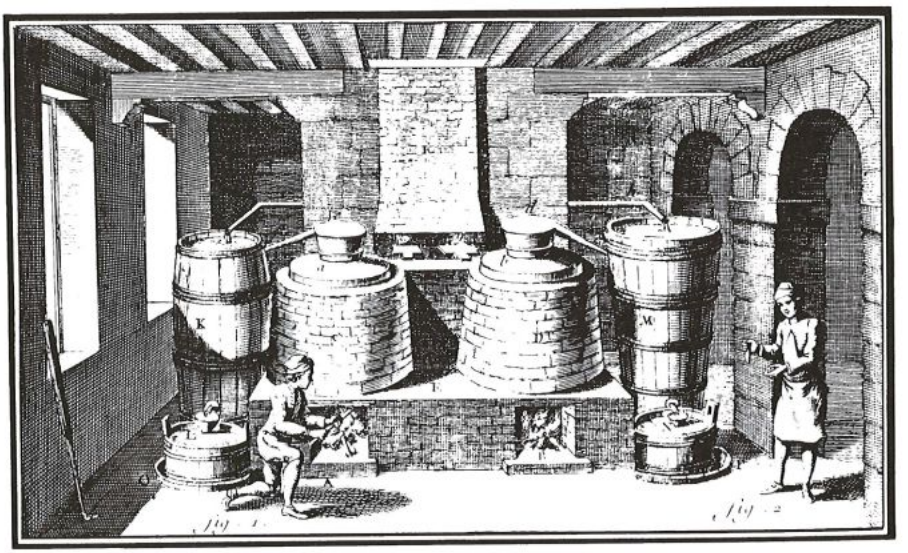
Das Hauptgerät dieser Destillation war ein großer Topf, dessen wulstiger Rand eine tiefe Rinne aufwies. Nach innen führten aus dieser Rinne feine Löcher. In den keilschriftlichen Texten ist von 16 Arbeitsvorgängen die Rede, wobei wohl alle Vorbereitungen eingerechnet worden sind. Der eigentliche Destillationsvorgang war einfach genug: Man füllte den Topf mit Wasser und dem ›Material‹ von Zedern, Zypressen, Weihrauch usw., dann stellte man ihn auf die Feuerstelle und heizte ihm kräftig ein. Denkbar war auch, daß man den Topf in ein Wasserbad stellte. Ein Deckel verschloß den Topf, und wenn der sich bildende Dampf kondensierte, rann die Essenz durch die Löcher ins Innere des Topfes. In stetem Kreislauf verdampfte immer mehr Wasser, und die Konzentration wurde immer stärker. Das älteste Gefäß dieser Art, gefunden im nördlichen Irak, ist rund 25 cm hoch und 49 cm breit, es stammt aus dem 4. vorchristlichen Jahrtausend. Terpentinöl haben die Römer auf ähnliche Weise gewonnen. Sie haben aber nicht den Destillationstopf mit Rinne benutzt, sondern ihn nach Plinius mit einem Wolltuch abgedeckt, aus dem sie dann das Terpentinöl ausgewrungen haben. Von Destillation spricht auch Aristoteles: Man könne Meereswasser durch Destillieren trinkbar machen und auch »Wein und andere Flüssigkeiten dem Verdampfungsprozeß unterwerfen«. Die Griechen und Römer haben ihre Weine aber offensichtlich nicht destilliert, denn weder Bodenfunde noch Textstellen lassen darauf schließen. Uralt ist die Destillation in Indien: Man weiß aus alten Texten, daß das Destillieren mit einer Steuer belegt war; nur zur Zeit der »Getränkefeier« konnte jedermann den selbstdestillierten Alkohol unversteuert verkaufen. Mehr als dieses schriftliche Zeugnis ist nicht bekannt, doch wird sich das Verfahren im Prinzip nicht von dem der Assyrer unterschieden haben.

Der entscheidende Fortschritt in der Destillation kam von den Arabern. Schon die Bezeichnungen Alambik und Aludel verweisen auf die Herkunft aus dem Arabischen. Alambik nennt man den oberen, Aludel den unteren Teil eines altertümlichen Destillationsapparates. Diese Destillierkolben waren aus Glas und wurden von syrischen Glasmachern hergestellt. Ägyptische und syrische Glasgefäße waren damals weltberühmt; von Aleppo aus gingen die arabischen Glaserzeugnisse als wertvolle Handelsware ins Ausland. Die arabischen Gelehrten des 9. Jahrhunderts haben in der Nachfolge des großen Chemikers Dschabir die wichtigsten chemischen Operationen wie Sublimieren, Evaporieren, Kristallisieren, Kalzinieren und Destillieren entwickelt, sie kannten die direkte Destillation sowie das Destillieren durch Wasserbad und durch Sandbad.

Die Destillation hatte zunächst für Küche und Keller keine Bedeutung. Man stellte chemisch reines Wasser her und destillierte aus stärke- oder zuckerhaltigen gegorenen Flüssigkeiten den reinen Alkohol. Dieses Wort stammt bekanntlich ebenfalls aus dem Arabischen (arabisch al kuhl: das Zarteste). Man bezeichnete mit diesem Wort ursprünglich feines Antimonpulver, das die Frauen zum Schminken und die Ärzte als Heilmittel benutzten. Woher der Arrak stammt, ist nicht eindeutig zu klären, obwohl das Wort ebenfalls arabischer Herkunft ist. Die Anhänger des Islam dürfen bekanntlich keine geistigen Getränke zu sich nehmen, doch ist von den Arabern dieser »süße Saft« (arabisch: Arrak) gebrannt worden. Die Araber nahmen als Grundstoff Dattelpalmenwein, in Ostindien ist es Reiswein. Der heutige aus gegorenem Reis und Zuckerrohrmelasse hergestellte Arrak wird dreimal destilliert und hat eine Konzentration von 70%, ehe er verschnitten und damit genießbar wird.

Die arabische Fortentwicklung der Destillation ist zunächst kulturgeschichtlich bedeutungslos gewesen, bis es zur Berührung zwischen Mauren und Christen in Spanien kam. Im Jahre 711 begann in Jerez de la Frontera die Eroberung Andalusiens durch die Araber, die unter dem Feldherrn Tarik bei Gibraltar (arabisch dschebel al Tarik: Fels des Tarik) über die Meerenge gesetzt waren und die Westgoten unter Roderich entscheidend geschlagen hatten. Ein Jahr später eroberten sie Toledo, 10 Jahre später Toulouse, bis sie 732 bei Tours und Poitiers von Karl Martell zurückgeschlagen wurden. Im Jahre 1212 begann die Rückeroberung Andalusiens durch Kastilien, die im Jahre 1492 mit der Eroberung des Königreiches Granada abgeschlossen wurde. Es begann die Zeit der spanischen Inquisition, der

Destillierung von Alkohol in einer Schnapsbrennerei.
Kupferstich aus der Encyclopädie von Diderot u. d'Alembert, um 1765



Überwachung Verdächtiger, der erbarmungslosen Christianisierung. Doch wenn die Andalusier auch ihr arabisches Erbe verleugnen mußten, so verloren sie doch nicht die von den Arabern erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten. Dazu gehörte die Kunst der Destillation.

In Jerez de la Frontera, der einstigen Stadt des ersten Zusammenstoßes zwischen Mauren und Christen, wurde der erste zusätzlich mit Alkohol angereicherte Wein hergestellt, der Jerezwein, englisch Sherry genannt. Im frühen 16. Jahrhundert, also bald nach der endgültigen Rückgewinnung Andalusiens, wurden die ersten Fässer nach England verschifft; den Alkohol hatte man zugesetzt, um den Wein für die lange Seereise zu präparieren. Es ist ein kleines Gebiet nördlich von Cadiz, in dem heute der echte Sherry hergestellt wird, und sein Mittelpunkt ist Jerez, von den Griechen Zera, von den Römern Ceret und von den Westgoten Serit genannt. Die Herstellung des Sherry, eine eigene Wissenschaft, umfaßt einige Rätsel: Nach der Weinlese werden die Trauben 24 Stunden lang luftgetrocknet, ehe sie monatelang in Fässern gären. Welche Sorte Wein in den Fässern entsteht, ist bei gleicher Füllung von Faß zu Faß verschieden, das ist das erste Rätsel. Das zweite Rätsel ist, wie nach monatelanger Gärung der Wein von den Weinprüfern abgeschätzt wird, ehe er, mit spanischem Brandy aus eigener Traube versetzt, seinen eigentlichen Charakter erhält. Das dritte Rätsel betrifft die weiteren Verfahren der Umschichtung der Fässer und Umfüllung der Weine, der sogenannten »Solera«, aber das geht nicht mehr auf das Konto der Destillation.

Beim Sherry wird das Destillat nur zugesetzt, der Cognac ist selbst das Destillat und eröffnet damit die vielfältige Reihe vorzüglicher Spirituosen, die zur Erleuchtung des Geistes ebensoviel beigetragen haben wie zur Zerrüttung der Gesundheit. Cognac ist seit 1909 auch offiziell die Bezeichnung für einen doppelt destillierten Weinbrand. An die Stadt dieses Namens denken nur die Bewohner der Charente und die Reisenden. In der Tat liegt die Stadt im Mittelpunkt einer Weinbaulandschaft, die in 7 Zonen eingeteilt ist. Von diesen sind Grand Champagne und Petite Champagne die wichtigsten, denn der dort angebaute Wein hat dank der kreidigen Böden die beste Qualität. Die Weinberge gehören kleinen Besitzern, die ihre Ernten selbst einbringen und destillieren. In einem traditionellen Kupferkessel werden zu Beginn des Jahres, wenn die Gärung abgeschlossen ist, zwei Destillationsvorgänge durchgeführt. Nach dem ersten Durchgang wird ein Alkoholgehalt von 25% erzielt, beim zweiten Durchgang sind es 60%. Man füllt den farblosen Branntwein in eichene Fässer, deren Holz von Limousin-Eichen stammen muß, einer besonderen Art, die nur in der Gegend von Limoges wächst. In diesen Fässern reift und atmet der Branntwein, wobei er durch das Holz langsam seine goldbraune Farbe und sein Aroma gewinnt. Um einen wirklich guten Cognac zu erzielen, müssen also bestimmte Trauben, nämlich St. Emilion, Folle-Blanche oder Colombard, auf kreidigen Böden gezogen werden. Die zweifache Destillation bestimmt das Produkt, aber auch das Holz der Fässer spielt seine Rolle in dieser kunstvollen Komposition, die ihren Höhepunkt im Mischen findet: Einige Monate, bevor der gereifte Cognac in Flaschen gefüllt wird, also nach zwei oder drei Jahren, testen die Cognacprüfer großer Firmen die einzelnen Weinbrände und stellen sie so zusammen, daß die spezielle Geschmacksnote eines Hennessy, eines Martell oder Remy

Martin gewahrt ist. Dann werden sie in riesige Eichenfässer gefüllt und so lange umgerührt, bis sie sich wirklich vermischt haben. Je älter ein Cognac ist, desto edler sein Duft, sein Aroma, deshalb vermerkt man dieses Alter mit Buchstaben wie V.O.P., womit ein »very old product« gemeint ist, ein Beweis für die engen Beziehungen zwischen französischen Cognac-Herstellern und englischen Abnehmern.

Ein Kapitel Whiskey

Ein Cognac kann fünfzehn, aber auch zwanzig Jahre im Faß warten, und Kenner behaupten, am besten sei er, wenn er etwa dreißig Jahre gelagert worden sei. Er muß aber seine Zeit im hölzernen Faß zugebracht haben, denn wenn er abgefüllt worden ist, wird die innige Verbindung mit dem Eichenholz unterbrochen, die ihm zu Würde und Reife verhilft. Seltsamerweise hat Cognac, so hoch er geschätzt ist, keinen geselligen »Stil« geprägt wie Champagner oder Portwein, nicht einmal wie Whiskey oder Whisky, das Geschenk der Iren an Schottland und das Geschenk Schottlands an Amerika: Von dort hat er sich im Gefolge des Sternenbanners die westliche Hemisphäre erobert. Überflüssig, die Herstellungsgeschichte des Whiskys zu erzählen. Jeder weiß, daß es sich um Kornbranntwein handelt, hergestellt aus gemälzter, also angekeimter Gerste. Das Malz muß, wenn es sich um schottischen Whisky handelt, über Torffeuer gedörrt sein, daher der rauchige Geschmack.

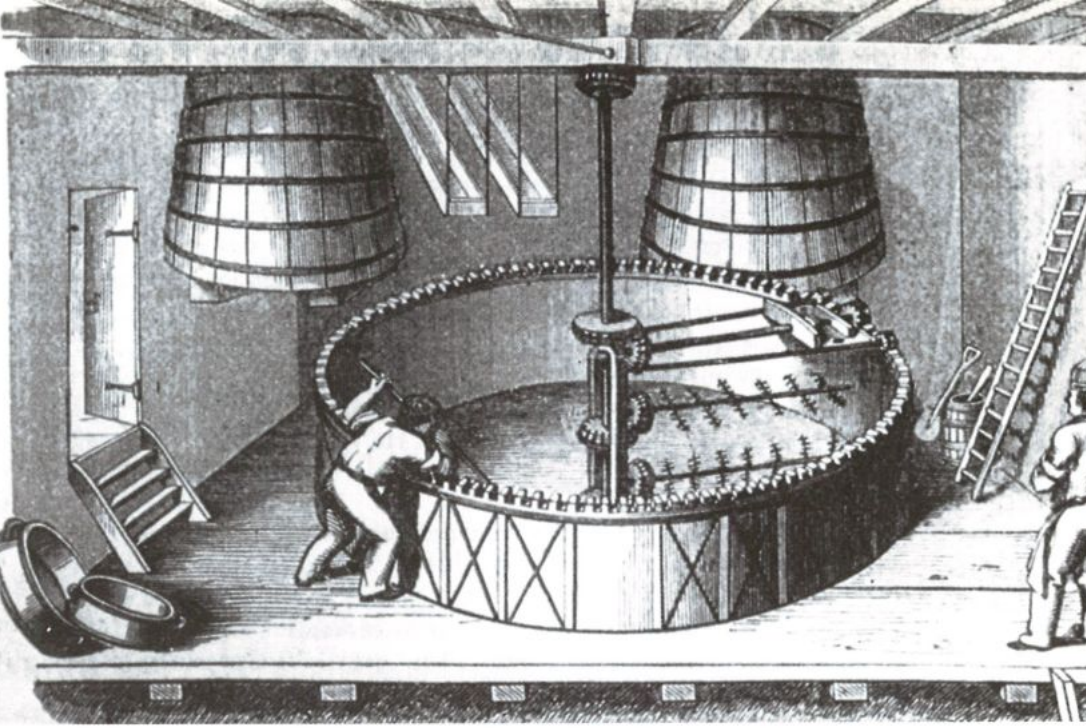
Der Whisky – so in Schottland und Kanada bezeichnet, während er in Irland und den USA Whiskey heißt – ist ein Stück britischer Geschichte, und wer von ihm erzählt, referiert keine Mythen, keine römischen Reminiszenzen, sondern politische Fakten. Irische Siedler haben im 16. Jahrhundert an den Küsten von Wales und in Schottland Brennereien errichtet, in denen sie einen harten, für andere Menschen nahezu ungenießbaren Whiskey brannten, übrigens ausschließlich für den eigenen Bedarf. Diese hartnäckige Art der Selbstversorgung hat sich in Schottland ungeachtet allen Druckes der Behörden bis zum heutigen Tage erhalten. Im Jahre 1746 nun besiegten die Briten die Schotten in der Schlacht bei Culloden, und Schottland wurde, seit 1707 Teil des Königreiches Großbritannien, endgültig unterworfen. Für die Weltgeschichte war dieser Sieg unbedeutend, damals standen sich England und Frankreich in Kanada gegenüber, in Europa kämpfte Friedrich II. von Preußen gegen die Kaiserin Maria Theresia, in Indien löste sich das Reich des Großmoghuls auf – aber für den Whisky war Culloden wichtig: Die Schotten wurden nach englischem Gesetz mit Steuern für die Erzeugnisse ihrer Kornbrennereien belegt. Sie haben achselzuckend weiterhin Whisky gebrannt und ihren Kleinkrieg gegen die Steuerbeamten geführt. Einer von diesen Steuerbeamten schrieb im Nebenberuf Gedichte. Er bekämpfte den Schmuggel und liebte den Whisky so leidenschaftlich, wie es seine Gegner taten, die Schmuggler, die der Zollbeamte Robert Burns (1759–1796) mit Eifer bekämpfte. Herzerfrischend und im wahrsten Sinne von der Leber weg dichtete dieser Lyriker: »O Muse mein, du guter, alter Scotch / Ob du durch wimmelnde Würmer sinkst / Oder tiefbraun und beglückend über den Glasrand rinnst / Erleuchte mich, bis lispelnd und zwinkernd

dein Preislied ich sing.« Man muß allerdings ergänzen, daß Robert Burns nicht nur beim Trinken von Whisky, sondern auch mit der Herstellung von Preisliedern großzügig war. Er hat sogar ein Preislied auf einen Schafsmagen verfaßt. Dieser Magen, mit Innereien und Hafermehl gefüllt, ist zwar Nationalgericht der Schotten und wird bei den schottischen Regimentern zu Neujahr in feierlicher Prozession hereingetragen, aber es ist schließlich nur ein Stück Schaf, allerdings eines von hohem nationalen Symbolwert. Einen Höhepunkt erlebt das schottische, mit Whisky genährte Nationalgefühl am »Robbie-Burns-Day«, an dem nämlich haggis, der gefüllte Schafsmagen, zu Ehren des Dichters Robert Burns verzehrt werden muß. Auch hier marschiert in der feierlichen, von Dudelsackpfeifern begleiteten Prozession der Träger des »haggis« an der Spitze, gefolgt von dem Träger des Scotch Whisky. Wenn der feierliche Einmarsch vollzogen ist, schneidet der Gastgeber mit seinem Messer den Kuchen an und rezitiert dabei das erwähnte Preisgedicht auf eben diesen Schafsmagen. Dann werden die Portionen serviert, und die Gäste begießen ihn ausgiebig mit Scotch.

Die Schlacht zwischen Zöllnern und Schmugglern, zwischen Polizisten und Schwarzbrennern endete im Jahre 1823, als es zu einer vertraglichen Regelung zwischen dem Herrn der schottischen Highlands, dem Herzog von Gordon, und der englischen Regierung kam. Die Regierung verpflichtete sich, die Steuern maßvoll anzusetzen, der Herzog versprach, die illegale Herstellung von Whisky zu unterbinden, und beide Teile haben den Vertrag eingehalten. Den damaligen, sehr herben unverschnittenen Whisky wollte aber außer den Hochländern selbst kein Mensch trinken. Damals, als man Dampfmaschinen baute, Telefone erfand und zum ersten Male fotografierte, wurde auch ein neuer, sehr praktischer Destillierapparat erfunden, mit dem man verschnittenen Whisky herstellen konnte. Jetzt wurde die gemälzte Gerste mit ungemälzter Gerste oder mit Mais vermischt; das gab dem Scotch jenen milderen, charakteristischen Geschmack, wie man ihn auch heute schätzt. Hoch oben in den Highlands aber, zwischen dem River Ness und dem River Deveron, wird noch der alte Highland-Malt-Whisky gebrannt, den Robbie Burns besungen hat.

Bis sich der Whisky in England durchgesetzt hatte, vergingen viele Jahrzehnte. Noch Churchills Vater trank ihn allenfalls während der Jagd auf Moorhühner in den Highlands, wie heute ein Waidmann den selbstgebrannten Obstler der Bauern trinkt. Allerdings gewann der Whisky an Boden, als die Cognac-Lieferungen aus Frankreich infolge der Verwüstungen der Reben durch die amerikanischen Schädlinge zurückgingen.

Zwischen den Herstellern von Blended Whisky und denen von Malt Whisky gab es, da sie auf demselben Markt konkurrierten, jahrelange Streitigkeiten. Man bezog sich von seiten der konservativen Whisky-Hersteller auf das französische Vorbild: Welches Getränk den Namen »Champagner« oder den Namen »Cognac« führen dürfe, sei schließlich auch genau definiert. Also könne Scotch nur ein Whisky sein, der aus schottischer gemälzter Gerste destilliert und in langjährigem Lagerungsprozeß gereift sei, und dies gereiche Schottland zur Ehre und zum Vorteil. Die Hersteller des Korn-Whiskys argumentieren mit Erfolg, auch ihr Erzeugnis sei der wahre Whisky, auch er sei in Schottland hergestellt, freilich nicht



Maischebottich in einer Branntweinfabrik.
Holzstich um 1860

nur aus gemälzter Gerste, sondern auch aus ungemälztem Korn. Eben deshalb sei sein Reinheitsgrad höher, und seine wahre, schottische Whisky-Qualität erhalte er dadurch, daß er drei Jahre in Eichenfässern gelagert werde. Seine rauchige Farbe, die übrigens nichts über die Stärke des Whiskys besagt, bekommt er von einem Zusatz gebrannten Zuckers und von den alten Sherry-Fässern, in denen er gelagert wird. Auch hier wie beim Cognac ist es ein Unterschied, ob das Getränk fünf oder acht Jahre oder gar zwölf Jahre im Faß lagert (Alec Waugh). Auch der Scotch ist ein Lebewesen, das Berührung mit organischen Stoffen braucht. Wenn er erst in der Flasche steckt, reift er nicht mehr und wird erst lebendig, wenn der Kork gezogen ist.

Die Geschichte des amerikanischen Whiskeys, des Bourbon, ist so amerikanisch wie ein Walzer wienerisch und eine Pickelhaube preußisch ist. Sie beginnt erwartungsgemäß mit einem kleinen Mann, der redlich und tüchtig ein großes Geschäft aufzieht, und mit einem Slogan. Der kleine Mann hieß Elias Pepper und ließ sich im heutigen Old Pepper Spring nieder, einem Ort bei Lexington (Kentucky). Es gab dort am Ort keinen Whiskey, also richtete er eine Brennerei ein und gab seinem Whiskey einen Namen. Old Pepper war durch und durch Demokrat, wie jeder Amerikaner durch und durch Demokrat war, ob er nun aus dem hungrigen Irland, dem reaktionären Deutschland, dem armen Schottland oder aus dem unterentwik-

kelten Polen kam. Seine Handelsmarke für den Whiskey lautete »Old 1776«, und sein Slogan war »Geboren mit der Republik« – das zog.

Tatsächlich hatte man in den englischen Besitzungen auf dem amerikanischen Kontinent zunächst Rum getrunken wie im Mutterland, und zwar mit guten Gründen: Immer wieder brach in den hygienisch noch schlecht versorgten Städten die Cholera aus, und so setzte man dem Trinkwasser Rum zu, um es gleichsam zu »entgiften«, oder trank Rum gänzlich ohne Wasser. Wo man sich an Europa orientierte, kamen auch die europäischen Weine aus Bordeaux und Madeira, von der Mosel und vom Rhein, ja sogar Champagner auf den Tisch. Allerdings gab es in Amerika nur wenige wirkliche Kenner, und der Umgang mit europäischen Gewohnheiten ist von einiger Unsicherheit gekennzeichnet. Als Abraham Lincoln im Jahre 1861 ins Weiße Haus einzog, fragte ihn ein Kellner, ob er Rot- oder Weißwein wünsche. »Ich habe keine Ahnung«, erwiderte der Präsident. »Was trinken Sie denn lieber?«

Die Iren und Schotten, die nach Pennsylvania einwanderten, tranken statt des Rums ihren eigenen Branntwein, den Whiskey. Als sie feststellten, daß sich Whiskey »auch in Amerika leichter zum Markte tragen ließ als Korn«, brannten sie ihr Getreide in eigener Destillation, statt es in Säcken zu verkaufen. Auf dem Markt der nächsten Stadt tauschten sie ihren Whiskey dann gegen die Gegenstände ein, die sie benötigten, so rückte Whiskey zeitweise zur Währungseinheit auf. Allerdings kam der Staat sehr bald dahinter, daß der Handel mit Whiskey einträglich war, und so ordnete George Washington bereits im Jahre 1791 eine Verbrauchssteuer für Whiskey an. Das war zuviel für Männer, die dem staatlichen Druck in ihren Heimatländern den Rücken gekehrt hatten, um in Amerika als freie Männer zu leben. Sie machten kurzen Prozeß, verweigerten jede Zahlung und teerten und federten nach alter europäischer Sitte die Steuereinnehmer, die so zu Sündenböcken des ungelösten Konfliktes wurden. Schließlich schickte Washington Militär, und zum Glück gelang es, die Whiskey-Rebellion niederzuschlagen, ohne daß Blut floß. Einem Teil der Siedler war die ganze Gegend nun aber verleidet, so zogen sie ein paar Meilen weiter nach Kentucky. Ihre Destillationsapparate nahmen sie mit, und weil in Kentucky das Wasser frisch war – kalkhaltig und deshalb besonders geeignet, wie sich später herausstellen sollte –, brannten sie mit gutem Erfolg weiterhin ihren Whiskey, immer noch nach den alten Rezepten.

In Kentucky wuchs der Mais mannshoch, und als die Roggenernte in Bourbon-Country schlecht ausgefallen war, verlängerten die dortigen Siedler ihre Roggenmaische mit Mais. Der Whiskey, der auf diese Weise entstanden war, schmeckte so vorzüglich, daß man bei dem Rezept blieb. Heute muß der Bourbon-Whiskey nach dem Gesetz mindestens 51% Mais enthalten. Man kam übrigens noch zu einer Steigerung der Qualität, als man den guten Bourbon nach Süden exportierte. Auch die Farmer des Südens wünschten nämlich Whiskey aus Kentucky, und wenn er, auf Booten die Ströme abwärts transportiert, in Orleans angekommen war, schmeckte er dort besser als in seinem Ursprungsland. Das lag gewiß nicht am Mississippi, sondern an der Länge des Transportes.

Wer immer heute über das amerikanisch-europäische Statussymbol, die Hausbar, verfügt, gebietet über Gin und Wodka, Obstler und Sekt, er kann die Kloster-

schnäpse anbieten oder das Geschenk Amerikas an die Welt, den Cocktail, in dem sich die verschiedenen, einst aristokratisch getrennten Alkoholika mischen, in einem Punkt aber muß er Farbe bekennen: Er muß sich entscheiden, ob er den irischen, dreimal destillierten, den schottischen blended Whisky oder den Bourbon bevorzugt, denn es gibt keinen Mann, der alle drei Whiskies lieben kann.

Frisch vom Faß

Daß man in jeder Großstadt der Welt Bier bestellen kann, ist eine Binsenwahrheit. Weniger bekannt ist die Tatsache, daß allein in Milwaukee/USA mehr »beer« gebraut wird als in ganz Bayern, wenn zwischen beer und Bier auch beachtliche Unterschiede bestehen. Allerdings liegt Bayern im Bierverbrauch pro Kopf der Bevölkerung nach wie vor an der Spitze der Weltrangliste. Den absoluten Weltrekord von 1913 mit 312 Litern hat es freilich niemals wieder erreichen können. Heute liegt die Zahl knapp unter 190 Litern. Die nächsten Länder mit dem höchsten Bierkonsum sind verblüffenderweise Belgien–Luxemburg, Australien, die Tschechoslowakei und Neuseeland. Die Geschichte des Bieres ist so alt wie die Geschichte vom Brot, und das bayerische Kapitel nimmt sich deshalb zunächst recht unbedeutend aus.

Unrichtig ist jedenfalls, daß das Bier von einem Gott namens Gambrinus erfunden worden sei. Diese Legende ist im 16. Jahrhundert aufgekommen, als man dem sonst unbekannten Herzog Jan I. von Brabant, der zur Karolingerzeit gelebt haben soll, die Erfindung der Brauereikunst zuschrieb und aus dem *Jan Primus* ein »Gambrinus« machte. Er ist der Schutzherr der Brauer geworden und hat in der Folklore des Bieres seinen festen Platz, die Erfindung des Bieres kann aber gut und gerne um zwei oder drei Jahrtausende zurückverlegt werden. Sie gehört, soweit wir wissen, in die Frühgeschichte Ägyptens und Mesopotamiens.

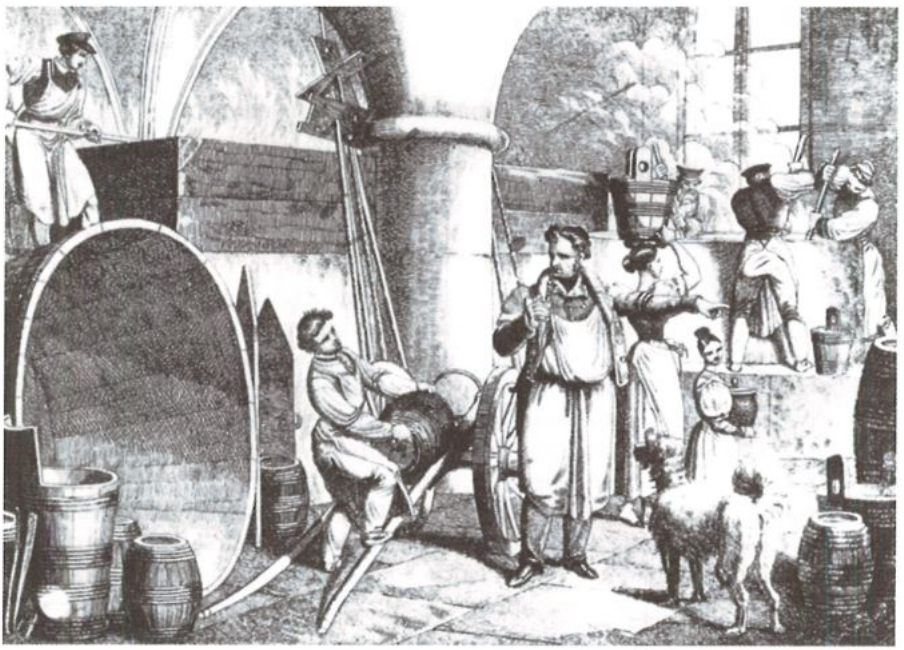
Bier ist ein undestilliertes Getränk, beim dem der Gärungsvorgang nicht wie beim Wein von selbst beginnt. Es besteht zunächst ja aus Stärke und Wasser. Auf irgendeine Weise muß die Gärung in Gang gebracht werden, die darin besteht, daß Enzyme, also Einweißstoffe mit einer bestimmten chemischen Wirkung die Stärke aufspalten. In den Brauereien geschieht dies durch die Bierhefe. Bei den Naturvölkern, die Hefe nicht kannten, hat man Speichel benutzt. So zerkauten zum Beispiel die Polynesier die Wurzeln des Kawastrauches und spien sie in ein Gefäß. Ähnlich haben die Inkas ihr Maisbier, die berühmte »chicha«, hergestellt. In diesem streng sozialistischen Staat wurden selbst Greise und alte Frauen, die sonst zu keiner Arbeit mehr zu gebrauchen waren, zu einer nützlichen Tätigkeit angestellt: Sie mußten die Maiskörner zerkauen und in einen mit Wasser gefüllten Tonkrug werfen. Diese Tonkrüge wurden vergraben, um durch Wärme die Gärung zu beschleunigen, die in wenigen Tagen erfolgte. Als Grundstoff für die Bierbrauerei sind Reis und Mais, Hirse und Weizen, Bohnen und Wurzeln bekannt; praktisch kann man aus jeder stärkehaltigen Pflanze eine Art Bier herstellen.

Das Bier, das die Ägypter gebraut haben, gibt es auch heute noch in Nubien und im Sudan. Seine Herstellung ist auf den Tempelfriesen dargestellt, sie hat sich seit

Jahrtausenden nicht verändert. Zunächst werden Hirse-, Gerste- oder Weizenkörner grob zerkleinert. Man feuchtet ein Viertel der Körner an und setzt sie der Sonne aus. Der Rest wird zu kleinen Broten geformt, die leicht angebacken werden. Die fertigen Brote werden zerkleinert und mit dem feuchten Körnerbrei vermengt und in einem Gefäß angesetzt, in dem nun die Gärung erfolgt. Die Sudanesen füllen ein paarmal altes Bier nach, um die Gärung zu beschleunigen. Nach der Gärung wird die Flüssigkeit gefiltert.

In Ägypten waren Bier und Brot die Grundmahlzeit für Lebende und Tote. Die Hieroglyphe für »Mahlzeit« bestand aus den Zeichen Brot und Bier. Bäcker und Brauer haben in Ägypten naturgemäß nebeneinander gearbeitet, denn die ersten Arbeitsvorgänge waren gleich. Die Bierherstellung war königliches Monopol; überall in den Dörfern und Städten gab es Brauereien, ebenso in den Tempeln, die allerdings nicht der strengen Aufsicht des Königshauses unterstanden. Alle die Brauereien wurden von Pächtern betrieben und hatten einen erheblichen Ausstoß an Bier, denn der Ägypter forderte seine tägliche Bierration. Wenn es damals schon Statistiken im heutigen Sinn gegeben hätte, würde man einen sonst unerreichten Bierverbrauch pro Einwohner feststellen können. Es hat damals, wie man aus den Papyri weiß, acht verschiedene Biersorten gegeben, vermutlich durch Zusätze wie Honig, Ingwer u. ä. unterschieden.

Der Bierbrauer *und seine Gehilfen bei der Arbeit.*
Illustration des 19. Jhs.



Auch in Mesopotamien ist Bier schon aus dem 3. vorchristlichen Jahrtausend bekannt gewesen. Das Piktogramm für Bier zeigt ein unten spitz zulaufendes Faß mit schmalem Hals, das später »Mischer« genannt worden ist. In dieses Piktogramm trugen die Schreiber das Zeichen für Brot oder Wasser ein, je nachdem ob sie das Backen oder das Bierbrauen bezeichnen wollten.

In Europa tritt Bier um 700 v. Chr. auf, zuerst auf der Balkanhalbinsel in Thrakien, wenn man den Quellen trauen darf. Die Germanen haben ein Gerstenbier gebraut, die Gallier ein Weizenbier, das sie mit Honig süßten. Nur in ausgesprochenen Weinländern wie Griechenland und Italien ist Bier unbekannt geblieben.

In Bayern beginnt die Brauereigeschichte im Jahre 725 mit der Gründung des Benediktinerklosters auf dem Berg Weihenstephan, die dem Heiligen Korbinian zugeschrieben wird. Schon im 8. Jahrhundert ist dort Hopfen gebaut worden, ebenso in der Hallertau, einem fruchtbaren Ackerland beiderseits der Autobahn München–Nürnberg, das auch heute noch ein Hauptanbaugebiet von Hopfen ist. In Weihenstephan existiert heute die einzige »Fakultät für Brauwesen« und die älteste noch bestehende Brauerei der Welt. Hier wird gelehrt, welche Hefestämme geeignet sind, die Gärung herbeizuführen, hier werden die einzelnen Hopfenarten behandelt und die chemischen Prozesse analysiert, die genau gesteuert werden müssen, damit das Bier seinen jeweils charakteristischen Geschmack bekommt und ein Dortmunder Helles nicht etwa wie ein Pschorr oder Paulaner schmeckt, von einem echten Pilsener oder einer Berliner Weißen ganz zu schweigen.

Jeder Biertrinker weiß, daß es »obergärige« und »untergärige« Biere gibt. Obergärige Biere beherrschten bis ins Mittelalter den Markt. Man würzte das Bier mit vielfältigen Stoffen, den »Stammwürzen«; Schafgarbe und Nachtschatten, Salbei und Pfefferminze wurden verwendet, selbst Tannenzweige und Eicheln. Beim obergärigen Bier steigt der Hefeschaum nach oben und wird meist abgeschöpft; diese Biere sind empfindlich und vertragen den Transport nicht. Im Mittelalter gab es eine Vielzahl lokaler Biere, deren Namen oft drastisch an ihre Wirkung oder jedenfalls an ihre Herkunft erinnerten. Um 1700 trank man in Deutschland obergärige Biere wie »Hällischen Puff«, »Delitscher Kuhschwanz«, »Hadeler Sähl den Kerl«, das »Eislebische Krabbel an die Wand« oder den »Jenichen Dorfteufel«. Die heutigen Weizenbiere oder die Altbiere sind obergärige Biere.

Beim untergärigen Bier sinkt die Hefe nach unten auf den Grund des Bottichs. Wesentlicher für die Entwicklung des Bieres zum kultivierten Getränk war die Verwendung von Hopfen. Im 8. Jahrhundert, also zur Zeit der Karolinger, kam der Hopfen nach Mitteleuropa. Als Bierzusatz erwähnt ihn die Benediktinerin Hildegard von Bingen (1098–1179), die erste deutsche Mystikerin, deren naturwissenschaftliche Schriften wichtige Zeugnisse des damaligen Wissens sind. Man weiß nicht, ob die Pflanze aus dem Kaukasus, aus Finnland oder aus Spanien eingeführt worden ist. Die neuere Forschung schreibt den Hopfenzusatz den Osseten und Chewsuren zu. Die Osseten sind ein heute noch existierendes Bergvolk im mittleren Kaukasus, dessen Sprache mit dem Iranischen verwandt ist. In Europa hat man den Hopfen im Mittelalter verwendet und damit dem Bier seinen typischen, leicht bitteren Geschmack gegeben. Entscheidend war, daß ein mit Hopfen gebrautes Bier haltbarer wird. Dadurch war es möglich, mehr Bier herzustellen

als nötig, und es zu einem Handelsartikel zu machen. Bisher kannte man nur die Brauerei für den eigenen Bedarf. Jeder Bauernhof braute sein Bier selbst, wie er sein eigenes Brot buk. So heißt es im Kalewala, dem finnischen Nationalepos: »Auch nicht ließ die gute Wirtin / Sie, die Hausfrau voller Umsicht / Diese Keim' zum Aufbruch kommen / Nicht das Malz nach Erde schmecken / Ging gar oftmals in die Backstub / Um die Mitternacht alleine / Hatte vor dem Wolf kein Bangen / Fürchtet nicht des Waldes Raubtier.« Wenn man Bier aus einer nahen Klosterbrauerei beziehen konnte, sparte man sich Arbeit, und so werden wohl die Klosterbrauereien die ersten gewesen sein, die mehr Bier herstellten, als sie selbst benötigten. Das ist um so wahrscheinlicher, als auch in den Klöstern Bier zu den Grundnahrungsmitteln gehörte. Jeder Pater der alten Klöster, ob St. Gallen, Weihenstephan oder Sankt Emmeram in Regensburg, erhielt täglich seine 5 Maß Bier, die Klosterbrauerei mußte also schon recht leistungsfähig sein.

In St. Gallen gab es drei Brauereien, eine für die Klosterinsassen, eine für durchreisende Gäste, man denke an die Unwirtlichkeit der Landschaft während der kalten Jahreszeit, und eine für die vornehmen Gäste, das heißt für Besuch von Rittern oder Fürsten. Der Mälzereibetrieb für alle drei Brauereien lag zentral. Mächtige Kornspeicher nahmen das mit dem Dreschflegel gedroschene Korn auf, das mit der Schaufel von Zeit zu Zeit gewendet wurde. Auf der Darre wurde das eingekeimte Getreide getrocknet, und daneben standen Stampfer, in denen es zerquetscht wurde. Das Brauhaus enthielt meist einen Vorraum, ferner ein Sudhaus mit erzenem Braukessel und einen Kühl- und Gärraum. Hier wurde die Maische nicht mit erhitzten Steinen erwärmt, sondern durch direkte Feuerung. Gekühlt wurde in »Kühlschiffen«, nämlich ausgehöhlten Baumstämmen, die durchaus an Einbäume erinnern. Damals nahm man zur Gärung den Bodensatz aus dem Bottich, denn planmäßige Zucht von Hefestämmen, wie sie heute selbstverständlich ist, kannte man nicht. Dieser Bodensatz, den man auch in den Bäckereien verwandte, nannte man den »Heber«, althochdeutsch »heffo«, mittelhochdeutsch »heffe« oder »hebe«. Das alte germanische Wort für das Bier ist »Ale«, wie es das Englische noch heute kennt. Das neue, im Mittelalter gebräuchliche Wort ist vom lateinischen bibere (trinken) abgeleitet, der »biber« heißt im Mönchslatein der Trunk (Sillner).

Sobald die Bierbrauerei Gewinne abwarf, meldeten sich die Obrigkeiten. Sie sorgten für Schutz und Privileg, belasteten das Braugewerbe mit Steuern und wurden schließlich selbst zu Unternehmern. Manche alte Schloß- oder Stadtbrauerei ist so entstanden. Im reichen, aufstrebenden Augsburg hat die erste dieser Brauereien gestanden, urkundlich aus dem Jahre 1156 nachgewiesen. Das bayerische Benediktinerkloster Geisenfeld ließ sich noch im Jahre 1100 von seinen abgabepflichtigen Hintersassen jährlich rund 20000 Liter Bier liefern; im Jahre 1250 betrieb es bereits eine eigene Klosterbrauerei. Im Jahre 1328 ist das Münchener Augustinerbräu gegründet worden, aber erst 1589 das berühmte Hofbräuhaus. Im Jahre 1450 gab es allein in München, das damals nicht mehr als etwa 30 Gassen zählte, über 30 Brauereien und fast die zehnfache Anzahl Bierschenken. Wenn man solche Zahlen liest, meint man fast, das ganze öffentliche Leben habe sich am Biertisch abgespielt, und offensichtlich hatte die Obrigkeit alle Mühe, die Verhält-

nisse halbwegs im Zaum zu halten. Herzog Ludwig der Strenge erließ deshalb eine strenge Bierordnung, so wie es in der Stadt Augsburg schon im Jahre 1156 eine zünftige Brauordnung gegeben hatte. Diese Bierordnung hatte Vernunft: Mehr als 2 Gulden durfte der Schankwirt keinem Bauern oder Arbeitsmann ankreiden, dem Bürger gestand man 5 Gulden Zechenschulden zu und dem Herrn Pfarrer doppelt soviel: Es wäre ja auch noch schöner, wenn ein Geistlicher sich nicht hätte mehr zusammennehmen können als ein Bäuerlein. Auf dem Faß mußte deutlich sichtbar der Bierpreis stehen, und bei Anbruch der Dämmerung hatte der Schankwirt mit einer Glocke zu läuten, damit auch der bierseligste Trinker wußte, jetzt gäbe es nimmer Bier.

Handelsartikel war Bier schon zur Zeit der Hanse. Auf holpernden Planwagen und auf Saumtieren, über See auf den klobigen Seglern ist Faßbier aus Lübeck, Hamburg, Bremen und Einbeck bis nach Nowgorod und Moskau, bis nach Bergen und Oslo gereist. Um das Einbecker Bier nachzuahmen, haben die Bayern das

Klosterschäfflerei. *In der Schäfflerei, auch Böttcherei genannt, wurden die Holzbottiche und Fässer für Bier und Wein hergestellt. Nach einem Gemälde von E. Grützner, 2. Hälfte 19. Jh.*

Böttcher. *Zwei Böttchergesellen klopfen die Bänder um ein Holzfaß. Bierkrug aus dem 18. Jh.*

»Beck-Bier«, das Bockbier, erfunden. Dieses »Ainpöckisch« Bier ist nicht nur von Luther, sondern auch von den bayerischen Herzögen gerne getrunken worden. Herzog Albrecht V. von Bayern (1550–1579) hat dieses niedersächsische Bier bezogen, und seine Nachfolger haben es bis 1610 weiterhin eingeführt. Im Jahre 1616 gelang es der herzoglichen Hofbrauerei zu München, unter der Leitung des Braumeisters Heimeran Pongratz ein qualitativ gleichwertiges Bier zu brauen. Das »Einpockbier« ist dann im Laufe des 19. Jahrhunderts Einbockbier und schließlich Bockbier genannt worden, ein Starkbier, das nur zu bestimmten Zeiten gebraut wird. So bekannt ist dieses deutsche Starkbier, daß man in Frankreich, wenn man ein Bier bestellen will, ein »bock« bestellt und ein Bier bekommt.

Wenn für die Länder mit Weinbau die Weinlese den Höhepunkt des Jahreslaufes bildet, so läßt sich in den »Bierländern« nichts Gleichwertiges nennen, denn Oktoberfest und Trachtenzug stammen kulturgeschichtlich eher vom Erntedankfest her, sie gründen sich nicht aufs Bier wie die Weinlese auf den Wein. Ähnlich ist es mit den Wahlen der Miß Rheingold, die alljährlich von der Rheingold-Brauerei inszeniert werden: Hier geht es um Public Relations und Umsatzsteigerung. In einer bestimmten Hinsicht aber ist Bier zum Statussymbol geworden: Undenkbar die deutsche Studentenkneipe des 19. Jahrhunderts mit Saufkomment und Fidelitas ohne das schäumende Bier im Deckelkrug, darauf die Initialen des Corps oder

Der »Fuchsenritt«. *Das feucht-fröhliche Treiben deutscher Studenten im 19. Jh. schildert diese Illustration aus W. Haritts »Student life of Germany«, 1841*

der Burschenschaft prangen. Bierzipfel hieß ein Bändchen, das, in den Farben des Corps gehalten, an der Uhrkette getragen wurde, und Bierjunge nannte man den jungen Mann, der dem älteren mit Mensurnarben geschmückten Semester den Krug Bier zur langen Tabakspfeife zu bringen hatte. Bierleiche schließlich hieß der Student, der, seiner Sinne nicht mächtig, unter den Tisch getrunken wurde und dort röchelnd einschlief, denn Trinkfestigkeit galt unter deutschen Männern in dieser martialischen Epoche als Beweis von Männlichkeit. In welcher Form ein Student dem anderen zutrank, unterlag festen Regeln, man »kam« sich mit »Ganzen« und »Halben«, blickte einander starr ins Auge und goß, wenn »ex« befohlen wurde, den ganzen Inhalt des Kruges in sich hinein: Bier weckt keinen dionysischen Rausch wie Wein, ist kein eigentlich geistiges Getränk, sondern weckt die Angriffslust, schafft animalisches Behagen in der Masse und eine niedere Form der bürgerlich-deutschen Gemütlichkeit. Am Biertisch gedeiht die Meinung des Spießers zur öffentlichen Macht, und wer täglich seine Maß trinkt, wird schwer und stark, ein dämmernder Goliath.

Freilich entwickeln sich in einer im Biergenuß vereinten Masse höchst demokratische Züge, und was aus einem Münchener Bierkeller des Biedermeier berichtet wird, gilt auch für die heutigen bayerischen Biergärten an einem warmen Sommerabend oder für das Oktoberfest: »Hier findet man Staatsdiener und Offiziere mit gestickten Uniformen neben Hökerweibern, Künstler neben Sackflickerinnen, Fleischerknechte neben elegant gekleideten Damen, zerlumpte Bettler neben duftenden Süßlingen, die diesen Orkus nicht scheuen, in lustigen Gruppen an langen Tafeln zusammengedrängt. Da spielt das dicke Geschlecht der Bräue, Bierwirte, Schäffler und Bierzäpfler, das breite der Tändlerinnen und Kramerinnen, das harte der Schrannenknechte, Soldaten, Kutscher und Gerber seine durstige Rolle, jedes, wie ihm der Schnabel gewachsen ist . . . Der freie republikanische Sinn der Münchener nimmt an dieser Ständemischung keinen Anstoß und welcher Vorurteilsfreie möchte sie darum tadeln!«

Dichterisch und gereimt wird die Bierfröhlichkeit in einem süddeutschen Kommersbuch beschworen: »Das Jahr ist gut, das Bier ist braun geraten, drum wünsch ich mir 3000 Dukaten, damit ich kann schütten Bier in mein Glas, und je mehr ich davon trink, desto besser schmeckt das.« In der Tat, man macht mit Bier keine Kellerprobe, läßt sich keine verstaubte Flasche aus dem Keller holen, sondern trinkt frisch vom Faß, es geht um Mengen, im Biergarten und für den einsamen Biertrinker, der nicht fröhlich wird, sondern meist lauter als in der eigenen Stube. Auf jeden Fall aber, wenn er ein rechter Bayer ist, fühlt er einen löwenhaften, doch verinnerlichten Grimm, den er nur mühsam zu bändigen vermag.

Von der Trinkerrettung zur Prohibition

Seit Henrik Hudson im Jahre 1609 bei der Entdeckung der Halbinsel Manhattan dem Häuptling der Delaware ein großes Trinkgefäß mit Feuerwasser überreichte, gibt es in Amerika eine Alkoholfrage. Auch die Indianer kannten, wie fast alle Naturvölker, durch Gärung entstandene alkoholische Getränke, aber keinen Branntwein; tatsächlich war der Schluck, den der Indianer zur Begrüßung nahm, die erste Begegnung mit der Zivilisation, genauer gesagt, mit einem Erzeugnis der europäischen Industrie. Später sollten die Stahlmesser, mit denen sich ein Haupt so leicht skalpieren ließ, sowie Handfeuerwaffen und stählerne Äxte die Begegnung mit Feuerwasser ergänzen und den Verfall der indianischen Sitten beschleunigen. Die profitgierigen weißen Händler machten sich die Branntweinsucht der Naturmenschen zunutze, so daß der Gouverneur von Virginia schon 1622 aus London strenge Anweisungen erhielt, diesen Mißbrauch zu unterbinden. Der Alkoholausschank an Indianer wurde infolgedessen verboten oder scharf beschränkt.

Wichtiger als der Schutz der Indianer war die Alkoholfrage im Hinblick auf die Neger. Die englische Handelspolitik des 17. Jahrhunderts begünstigte die Einfuhr von Sklaven aus Afrika nach Westindien: Rum wurde nach Afrika verschifft und gegen schwarze Sklaven eingetauscht. Die Zentren der Rumfabrikation lagen damals in Massachusetts und Rhode Island. Von dort fuhren Segler zur westafrika-

nischen Küste. Wenn sie beladen mit Schwarzen die Häfen der Westindischen Inseln aufsuchten, gaben sie dort einige Sklaven ab und luden dafür Melasse, den Rohstoff der Rumproduktion. So brachten sie alles, was für die Produktion notwendig war, von einer einzigen Reise zurück. Dieser Handel war so einträglich, daß er bald alle anderen internationalen Handelsbeziehungen in den Schatten stellte. Von Massachusetts und Rhode Island aus wurden die schwarzen Sklaven in die Südstaaten verkauft, die Arbeitskräfte brauchten. Selbstverständlich dachte niemand daran, diesen Menschen, die man für eine Art Halbtiere hielt, Alkohol zu überlassen.

Die Prohibition war also in den Vereinigten Staaten für alle Farbigen bereits Realität, ehe sie auf die Weißen selbst angewendet wurde. Diese Entwicklung war ethisch im Puritanismus angelegt. In den Kolonien von Neu-England war die englische Kirche die erklärte Staatskirche, ein Gesetz von 1623 verpflichtete jedermann zu striktem Gehorsam gegenüber ihren Lehren und ihrem Sittenkodex. Die Strenge des amerikanischen Puritanismus wirkt heute ebenso lächerlich wie bedrohlich: Noch Anfang des Jahrhunderts wurde jemand in Baltimore verhaftet, der an einem Sonntag seine Hosen gebügelt und so den Sabbath entheiligt hatte, ebenso arretierte man in Nebraska einen Mann und einen Jungen, die in einem Park Schach gespielt hatten, und im Jahre 1920 wurde in Tangier/Virginia ein Junge verhaftet, der sonntags auf der Türschwelle gesessen hatte: Das Gesetz besagte, daß sich niemand sonntags auf der Straße aufhalten dürfe, außer zum Zwecke des Kirchgangs. Der Junge versuchte zu fliehen und wurde von dem Polizisten angeschossen und schwer verletzt. Diese Absurditäten bezeichnen die Tendenz der »Kill-joy«-Bewegung, mit radikalen ethischen Forderungen jede Lebensfreude zu ersticken. Nicht nur der Alkohol, sondern auch das Rauchen gerieten so unter eine Prohibition. In Kansas war der Verkauf von Zigaretten bis 1927 verboten, und Utah verbot noch 1921 mit einem neu eingeführten Gesetz das öffentliche Rauchen sowie den Zigarettenverkauf.

In Europa hatte man zwar zu allen Zeiten gegen Trinksucht und Unmäßigkeit gepredigt und den Alkoholteufel angeprangert, aber solange nur Ritter und Geistlichkeit, Bürger und Handwerker über den Durst tranken, waren diese Exzesse eine Frage der Moral. Erst als sich in den Städten die Menschenmassen zusammenballten und die Schnapsbrennerei zur einträglichen Industrie wurde, die dem Monopol des Staates unterlag und erhebliche Gewinne abwarf, änderte sich das Bild. Nun sah der Fabrikherr, wie die Leute in ihren Elendsquartieren sich sinnlos betranken, die Polizei hatte es mit randalierenden Alkoholikern zu tun, die Trinker wurden erwerbsunfähig und ließen ihre Familien im Elend verkommen. Man versuchte diesen Zuständen beizukommen, indem man den guten Willen des einzelnen aktivierte. In dem Jahrzehnt vor der Revolution von 1848 wurden die ersten sogenannten »Mäßigkeitsvereine« gegründet. Als der Alkoholismus nach 1848 bedenklich anstieg, führte das 1883 zur Gründung des »Deutschen Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke«, abgekürzt »g.d.M.g.G.«. Man sprach von Trinkererrettung, als handele es sich wirklich um vom rechten Wege abgekommene Verirrte, die mit Zureden auf den Pfad der Tugend gebracht werden könnten, schrieb gelehrte Abhandlungen über »Trunksucht und Armenpflege« und glaubte

Abstinenzler-Treffen *im Sadlers Wells Theater in London. Xylographie, 1854*

zu erkennen, daß es sich bei einem Trunksüchtigen um einen Menschen handele, der »sittlich heruntergekommen«, aber auch körperlich und geistig krank sei. Das war ein Fortschritt gegenüber der rein moralischen Betrachtungsweise.

Noch vermochte kaum jemand zu erkennen, daß der Alkoholismus der Proletarier ein Krankheitssymptom der Gesellschaft war, und so bemühte man sich mit Eifer, diese Symptome statt der Krankheit zu kurieren und die Trinker zu entwöhnen. Oft bediente man sich dabei wunderlicher und längst überlebter Formen wie beim Guttemplerorden, der 1852 im Staat New York entstanden ist. Die deutsche Loge dieser internationalen Vereinigung, einer Mischung aus puritanischem Bekehrungseifer und feudalem Historizismus, wurde 1883 in Hadersleben gegründet. Im Jahre 1884 wurde in der Schweiz aus ähnlichen Bestrebungen der Verein des Blauen Kreuzes ins Leben gerufen, ein Bund von Abstinenzlern. Diese Orden und Vereine funktionierten nach dem Schema einer Mission. Es wurden Bekehrung und Bekenntnis erwartet, und ebenso wohlmeinende wie sittlich gefestigte Personen der höheren Stände, auch Damen, traten gleichsam als Missionare auf. Die Erfolge, so heißt es, waren beachtlich: Von den rund 53 000 Mitgliedern der Großloge vom Guttemplerorden waren im Jahre 1911 etwa ein Drittel ehemalige Trinker, also Gerettete, und die verschiedenen Gruppen der Blaukreuzler hatten unter ihren rund 47 000 Mitgliedern die stattliche Zahl von ca. 13 000 abstinenten ehemaligen Alkoholikern. Niemand kam auf den Gedanken, das staatliche Branntweinmonopol einer stärkeren Aufmerksamkeit zu würdigen, auch wurden

weder die Spiritusbrennereien, die den ostelbischen Großagrariern 50% ihrer Kartoffelernte abnahmen, noch die Wirte einer eingehenden Prüfung unterzogen: Bestraft wurde der sittlich verkommene, der halt- und willenlose Alkoholiker.

Zum Zweck der Therapie war von einem tatkräftigen Pfarrer schon 1851 in Lintorf/Rheinland die erste Trinkerheilanstalt gegründet worden. Im Jahre 1879 wurde eine weitere Heilanstalt in Lintorf eingerichtet, das Kurhaus Siloah, denn die wachsende Anzahl von »gebildeten« Alkoholikern machte damals ein Zweiklassensystem notwendig. Bis zum Jahre 1900 gab es dann in Deutschland nicht weniger als 50 Trinkerheilanstalten, davon 39 im Staate Preußen. Im selben Jahr wurde für das Bürgerliche Gesetzbuch ein Paragraph durchgesetzt, der besagte: »Entmündigt kann werden, wer infolge von Trunksucht seine Angelegenheiten nicht zu besorgen vermag oder sich und seine Familie der Gefahr des Notstandes aussetzt oder die Sicherheit anderer gefährdet.«

Wie harmlos war, verglichen mit diesen Maßnahmen, das Verbot des Propheten Mohammed, geistige Getränke zu sich zu nehmen, wie harmlos die Warnung des Buddhismus vor dem Rausch. Immerhin herrschte, als der Entmündigungsparagraph in Kraft trat, in allen deutschen Studentenkneipen der Saufkomment, und wer nicht, ohne mit der Wimper zu zucken, einen Liter Bier in die Gurgel schütten konnte, galt nicht als rechter deutscher Mann. Bei den Proletariern war das eine andere Sache: Wenn ein solcher Mann sein Elend mit schlechtem Korn hinunterspülte, dann durfte er mit Recht als sittlich verkommen betrachtet werden. Besondere Verdienste um die deutsche Trinkererrettung hat sich ebenfalls im Jahre 1900 ein Polizeiinspektor zu Herford erworben. »Hochmuth lud alle der Polizei bekannten Trinker vor und suchte sie zur Enthaltsamkeit oder wenigstens zur Besserung zu bringen, indem er ihnen wenn nötig mit der Entmündigung, Verbringung ins Arbeitshaus oder Verweisung der Kinder in die Fürsorgeerziehung drohte. Über jeden behandelten Fall wurde eine Akte angelegt. Die Stelle der Pfleger bei der Trinkerfürsorge in der Armenverwaltung nahmen in Herford die Aufsichtsbeamten der Polizei ein; sie hatten die Trinker und deren Familien zu besuchen und nachzusehen, ob die getroffenen Anordnungen befolgt wurden.«

Damals gab es Bestrebungen, den Ausschank von Branntwein einzuschränken oder ganz zu verbieten, und man sah im Alkohol die Ursache der Armut und aller Laster, soweit sie »in den niederen Ständen« vorkamen. Kaiser Wilhelm II. griff im Jahre 1910 höchstpersönlich mit einer Rede vor den Marinefähnrichen in die Auseinandersetzung ein; als Sonderdruck »Ein Weck- und Mahnruf unseres Kaisers« wurde die Rede weithin verschickt und verbreitet. Er hatte zwar in Mürwik den Fähnrichen geraten, Alkoholgenuß zu meiden und dem Guttemplerorden beizutreten, aber bei anderer Gelegenheit im Jahre 1911 auf dem »Bundestag deutscher Gastwirte« zu Köln sein Glas erhoben, »gefüllt mit deutschem Wein, gewachsen am Strand des grünen Rheins«, das verunsicherte die kaisertreuen Antialkoholiker.

Der Erste Weltkrieg und die Revolution von 1918 machten diesen Albernheiten ein Ende, auch sorgten medizinische Erkenntnisse und die Entdeckungen der Tiefenpsychologie dafür, daß das Problem des Alkoholismus versachlicht wurde. Wirksame Hilfe für den Alkoholiker, den man als psychisch kranken, nicht als mo-

ralisch minderwertigen Menschen zu betrachten lernte, leistet heute der Verein der »Anonymen Alkoholiker« (Alcoholics anonymous), der in Amerika ins Leben gerufen worden ist.

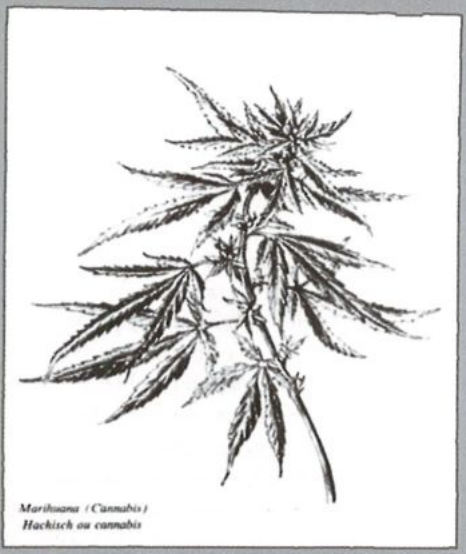
In Europa gab es keine so starken Kräfte, die auf gesetzliches Verbot von Alkoholausschank hindrängten wie in Amerika, so blieb der Alten Welt das Schlimmste erspart. In den Staaten hatten um die Mitte des vorigen Jahrhunderts nahezu alle Bundesstaaten durch Volksabstimmung oder Staatsgesetz die Prohibition eingeführt, doch gab es keine für die Vereinigten Staaten gemeinsam verbindliche Gesetzgebung. Der Kampf für die Prohibition wurde in Amerika nicht aus Gesinnungsgründen geführt, wenn sich die Verfechter des Alkoholverbots auch die puritanischen Tendenzen zunutze machten. Tatsächlich standen mächtige Interessengruppen gegeneinander. Auf der einen Seite die Fabrikanten alkoholfreier Getränke, aber vor allem die Kettenläden und Kaufhäuser wie Woolworth, die ihre Artikel auf Preise von 5 und 10 Cents kalkuliert hatten. Auf der anderen Seite standen die Hersteller von Whiskey, Bier und harten Schnäpsen sowie die Importeure von Wein, vor allem aber die Inhaber der »saloons«, dieser typisch amerikanischen Lokale. Es ging um den Markt, genauer gesagt, um die kleinen Münzen des kleinen Mannes, um die »Umleitung der Kaufkraft«. Die Anti-Saloon-Liga bildete die Organisation, die mit allen Mitteln, auch mit Gewalt und Betrug, gegen das Schankgewerbe kämpfte. Schließlich wurde die öffentliche Meinung durch Briefkampagnen manipuliert, und das 1913 gesteckte Ziel einer bundeseinheitlichen Prohibition wurde nach vier Jahren zähen Ringens erreicht.

Am 17. Dezember 1917 verabschiedete der Kongreß ein Gesetz, das »Herstellung, Verkauf und Transport sowie Ein- und Ausfuhr berauschender Getränke« mit Ablauf eines Jahres nach Ratifikation für die Dauer des Krieges verbot. Ein Jahr lang hatten Schieber und Händler, Verbrecher und Geldgeber Zeit, sich auf die neue Lage einzustellen, denn jedermann würde weiterhin Whiskey oder auch Bier trinken, von schärferen Wässern abgesehen. Als die Prohibition 1920 endgültig eingeführt wurde, ein Sieg puritanischer Heuchelei, war Chicago die zweitgrößte Stadt der Vereinigten Staaten, in der das Glücksspiel und die Prostitution nach traditioneller Westernart die Basis des organisierten Verbrechertums bildeten. Nun brachte der große Durst der amerikanischen Männer den Gangstern das große Geschäft, und das Verbot erhöhte den Reiz: Wer trank, fühlte sich mehr als Mann, niemand wollte Temperenzler sein, die öffentliche Meinung war eindeutig gegen die Prohibition, auch ließen weder die Italiener, Spanier und Portugiesen vom Wein noch die Schotten vom Whisky oder die Deutschen vom Bier ab. Binnen eines Jahres schossen überall heimliche Kneipen aus dem Boden, und statt der 15 000 legalen Schankwirtschaften vor der Prohibition gab es nun mehr als doppelt so viele heimliche »speakeasies«. Nach einem Jahrzehnt der »Trockenheit« ergab sich, während die Abstinenzler in aller Welt das amerikanische Vorbild feierten, folgende Bilanz: Gefängnisstrafen von insgesamt 33 000 Jahren, 2000 Tote im Krieg der Banden und 35 000 Opfer von Alkoholvergiftungen (Enzensberger).

Die Kriminalisierung des amerikanischen Lebens hat in den Jahren der Prohibition begonnen. Alphonse Capone, geboren in Castellamare bei Rom, wurde Boß

des Verbrechersyndikats, das allein anläßlich einer einzigen Bürgermeisterwahl in Chicago eine Viertelmillion Dollar ausgeben konnte. Damals hieß es in einer Eingabe: »Eine Kolonie von Gangstern hat eine Super-Regierung in der Stadt gebildet, der die Bevölkerung tributpflichtig ist. Sie erzwingt diesen Tribut durch Terror, Menschenraub und Mord. Viele dieser Gangster sind durch Alkoholschmuggel zu fabelhaftem Reichtum gelangt. Sie arbeiten im Einverständnis mit der Polizei und den anderen Behörden, errichten ein Branntweinmonopol und teilen das Stadtgebiet unter sich auf.« Industrielle Erzeugungsmethoden, die Geschäftsprinzipien des Kapitalismus und die Skrupellosigkeit europäischer Berufsverbrecher verbanden sich zu einer Kriminalität von bisher ungekannten Größenordnungen. Dieselben Ursachen, die zwei Jahrhunderte vorher zur Ausrottung der Indianer, zur Einfuhr von Millionen schwarzer Sklaven geführt hatten, drohten nun die Gesellschaft selbst zu zerstören. Nicht der Alkohol hat die Kriminalität der sogenannten Kriminellen erzeugt, sondern eine Gesellschaft, deren ökonomisches Prinzip der Profit war: Was sie taten, war nichts anderes, als was die Pelztierjäger und Walfänger, die Grundstücksmakler und Autohersteller, was jedermann tun mußte, nur daß die Prohibition sie zu Mitteln zwang, die außerhalb der Gesetze lagen. Capone selbst, dem 60 Morde eigener Hand zugeschrieben werden, wurde 1931 endgültig gestürzt, nicht wegen seiner Verbrechen, die man ihm nicht nachweisen konnte, sondern wegen seiner Steuerschulden. Im Jahre 1933, als in Deutschland der Österreicher Adolf Hitler vom Reichspräsidenten den Auftrag zur Regierungsbildung erhielt, ist in den USA die Prohibition abgeschafft worden. Al Capone ist als Syphilitiker 1939 aus dem Gefängniskrankenhaus entlassen worden und 1947 gestorben. Er liegt auf dem Mount-Oliver-Friedhof zu Chicago, der letzten Ruhestätte von 250 Gangstern. Die in den zwanziger Jahren gegründeten Verbrechersyndikate haben den Zweiten Weltkrieg überstanden und nur die Branche gewechselt: Heute organisieren sie u. a. Callgirl-Ringe und den internationalen Rauschgifthandel.

(folgende Seite)
Aus Hanf, Mohn, Koka und Peyotl
wird ein Großteil der heute üblichen Rauschgifte gewonnen. Aus »Santé du Monde«, 19. Jh.



Marihuana (Cannabis)
Hachisch ou cannabis

Opium poppy
Le pavot, source de l'opium

Coca leaves
Feuilles de coca

Peyote cactus
Le cactus du peyotl

Die trockenen Räusche

Der Gott im Zauberkaktus
Vom Mutterkorn zum LSD
Die Kämpfe um den Opiummarkt
Mörder und Träumer
Wie das Tabaktrinken Mode wurde
Tabatièren und Pfeifen
Der Sieg der Zigarette

Der Gott im Zauberkaktus

Die Kräuterhexe des Volksmärchens, die in der Hütte am Waldrand wohnt, ist kulturgeschichtlich gesehen ein Überbleibsel aus der Epoche der Wildbeuter, als die Horde jagend und sammelnd durch die Wildnis zog. Jedes Kraut wurde geprüft, gekaut, getrocknet, verrieben, auf seine Brauchbarkeit hin untersucht, mancherlei war eine Entdeckung des Zufalls, alles wurde als Gedächtniswissen weitergegeben. Damit die Vielzahl von Erfahrungen haften blieb, wurde sie gedächtnistechnisch aufbereitet in Wiederholungen, Reimen, Sprechgesängen: Die Zauberformel, deren Geheimnis nur der Eingeweihte kennt.

Diese Wildbeuter vor einigen zehntausend Jahren wußten nicht, weshalb Feuer das Wasser »lebendig« macht, weshalb ein Stein fällt und die Sonne jeden Tag wieder aufgeht, sie konnten selten bis 10 zählen und lebten ohne präzises Zeitgefühl, aber sie bewegten sich in einer Umwelt, in der ihnen jedes Tier, jede Pflanze in allen ihren Zuständen, jedes noch so winzige Stück Natur vertraut war. In diese Umwelt gehörten, wie Vögel und Fische, Insekten und Würmer, auch einige Pflanzen, deren Wirkung rätselhaft, deren Macht ungeheuerlich war. Nicht, daß man die Macht solcher Pflanzen schon vor 4000 Jahren kannte, ist erstaunlich, sondern daß sich selbst in der modernen Zivilisation solche Kenntnisse erhalten haben und daß sie durch die Analyse der modernen Naturwissenschaften bestätigt worden sind: So erarbeitete im Jahre 1919 der Wiener Chemiker Spaeth die Formel für Meskalin. Seitdem kann man die Substanz synthetisch herstellen, ohne Peyotl zu besitzen. Peyotl ist ein Kaktus, aber für die Indios im Hochland von Mexiko ist er ein Gott. Kein Indio wird an einem Peyotl vorübergehen, ohne sich zu bekreuzigen, wenn er Christ ist, oder den Sombrero zu lüften. Manchmal umgeben die Indios einen solchen Kaktus mit Steinbrocken und stecken ihm eine dicke Zigarre in seinen Kopf, nachdem sie die Blattrolle angezündet und zum Glimmen gebracht haben. Kinder und Frauen dürfen den Peyotl nicht berühren, und auch der »curandero«, der Schamane, uns aus dem Märchen als »Zauberer« vertraut, naht ihm mit Ehrfurcht und Vorsicht: Nur mit gewaschenen Händen oder mit Stäbchen werden sie wagen, ihn zu berühren (Leuenberger). Im Haus wird der Peyotl nur in einem gedeckten Topf aufbewahrt, »damit er nichts Ungebührliches zu sehen bekommt«, und nie wird er ohne vorheriges Speise- oder Trankopfer aus dem Gefäß genommen, er könnte sonst die Seelen der Hausinsassen verzehren. Durch Unachtsamkeit kann es geschehen, daß Ratten den Peyotl auffressen. Der Indio, der die Aufsicht vernachlässigt hat, kann darüber irrsinnig werden. Der Peyotl (aztekisch: Wurzel) ist ein faustgroßer, dornenloser Rübenkaktus, der im Steppengebiet zwischen dem Rio Grande del Norte und Zentralmexiko wächst. Seit Menschengedenken haben die Indios die kopfartigen Spitzen abgeschnitten und getrocknet, um sie zu verzehren.

Heute noch schicken die Tarahumara, ein Indio-Stamm, der im Hochland der Sierra Madre wohnt, alljährlich einen Trupp Sammler in jenes Gebiet, wo der Peyotl wächst, weil er im Wohngebiet dieser aus ihren Siedlungsgebieten verdrängten Indios nicht zu finden ist. Die Tarahumara, hier als Beispiel für viele

andere Stämme genannt, verwenden den Peyotl als Medizin, aber auch als kultisches Rauschmittel. Der Saft hilft gegen Vipernbisse, Verbrennungen, Wunden und Rheumatismus, mit Peyotl überwindet man Hunger und Durst, hält sich wach und schützt sich gegen alles Ungemach. Wer ein Stück Peyotl unter seinem Leibgurt trägt, ist gegen Bären geschützt, und der Hirsch wird zutraulich sein. Die Indios legen weite Strecken zurück, ehe sie das Sammelgebiet erreicht haben. Dort dürfen sie nur noch »pinole« zu sich nehmen, ein aus geröstetem Mais zubereitetes Mehl, das in Wasser aufgelöst wird. Sobald die Sammler den ersten Peyotl entdeckt haben, errichten sie ein Kreuz, zugleich Sinnbild und Richtungszeichen. Auf den Kaktus schießen die Indios zwei Pfeile ab, deren Bahnen sich über ihm kreuzen müssen, sie »jagen« ihn. Dann fassen sie die Pfahlwurzeln des Peyotl mit zwei Holzstäbchen und ziehen die Pflanze aus dem harten Steppenboden. Der erste Peyotl wird vor das Kreuz gelegt, er soll die Suche lenken. Der nächste Kaktus, den die Indios aufspüren, darf verzehrt werden: Sie sollen Halluzinationen haben und einschlafen. Am nächsten Morgen beginnen sie die weitere Suche. Sie glauben, der Peyotl könne singen und habe den Wunsch, die Gesänge der Tarahumaras kennenzulernen; aus diesem Grunde lasse er sich in dieses Land tragen. Jeder gefundene Peyotl wird in einem einzelnen Beutel aufbewahrt, damit es zwischen ihnen keinen Streit gibt. Wenn die Suche beendet ist, laufen die Sammler zurück in ihr Stammesgebiet. Tarahumara heißt »Läufer«, denn seit Jahrhunderten wird in diesem Stamm der sportliche Wettkampf betrieben, und zwar über Hunderte von Kilometern hinweg. Die Tarahumara wetten buchstäblich ihre gesamte Habe auf einen Sieg, und oft muß ein Indio Jahre arbeiten, um sich neu zu erwerben, was er verloren hat. Meist wird während des Laufes, gleichsam als »Schrittmacher«, ein Holzball getrieben. Bei Wettkämpfen massiert der Schamane den Läufer gelegentlich mit getrocknetem Peyotl, um seine Ausdauer zu stärken. Alle sechs Jahre, wenn der Präsident von Mexiko neu gewählt ist, erscheint ein Trupp Tarahumaras vor dem Präsidentenpalais, um dem Präsidenten eine Huldigungsschrift zu überreichen. Sie sind 2 500 km fast ohne Pause gelaufen, langhaarige Boten aus der Steinzeit Mexikos, deren man sich etwas geniert. Als man auf die Idee kam, 1948 einen Trupp Tarahumaras auf den Olympischen Spielen in Amsterdam laufen zu lassen, verloren sie im Marathonlauf die Gold- und die Silbermedaille, weil ihnen die Strecke zu kurz gewesen war.

Wenn der Schamane die frisch gesammelten Kakteen bekommt, behandelt er sie, wie es Göttern zusteht, mit Opfern. Der Peyotl ist nach Auffassung der Tarahumara der Zwillingsbruder des »Vaters Sonne«. Dieser hat ihm die Gestalt einer Pflanze verliehen, damit er den Menschen besser helfen könne. Manche urzeitlichen Stämme nehmen wie die Tarahumara an, der Schöpfergott habe seine ganze Kraft nach der Erschaffung der Erde in Pflanzen verlagert. Das Fest, das mit Tänzen und Meskalinräuschen einen Höhepunkt erreicht, wird vom Schamanen durch einen Singsang eingeleitet. In der Mitte des Kreises brennt ein riesiges Feuer, und eine kahle Tanzfläche ist vorbereitet. Der Schamane hat einen Kreis umrissen und die Himmelsrichtungen eingezeichnet. In der Mitte liegt ein heiliger Kaktus. Während der Heilpriester seine Gesänge anstimmt, zerquetschen seine Gehilfen die Peyotl-Scheiben auf Steinen und mischen den Brei mit klarem Wasser. Dann

wird das Getränk verteilt, und bald setzen die ersten Tänze ein. Es gibt keinen Tarahumara, der nach einem Peyotlfest auf Tonband gesprochen oder gar aufgeschrieben hätte, was er im Meskalinrausch erlebt hat. Man muß aber davon ausgehen, daß der im Kreis des Stammes genossene Kaktus während einer kultischen Zeremonie im Hochland von Mexiko andere Wirkungen erzielt, als wenn ein Student in seinem Zimmer mitten in einer Großstadt eine Dosis Meskalin nimmt. Gewiß sind die einzelnen physischen und psychischen Komponenten des Trips so identisch wie etwa die optischen Brechungen zweier Ferngläser, doch lebt der Indio in einer anderen Welt. Sie enthält, in kosmischen Abhängigkeiten geordnet und niemals chaotisch, wenn auch in ihren Kausalitäten unverstanden, heilige Mythen und umfaßt Sonne, Mond und Sterne, Goldkäfer und Kaktusblüten, Hirschkalb und Jaguar, Schlange und Schmetterling. Die Andersartigkeit der Denkweise kommt in einem Bekenntnis zum Ausdruck, das der Cheyenne-Indianer Alfred Wilson aus Oklahoma als Oberhaupt der »Indianisch-Amerikanischen Kirche« abgelegt hat; es ist eine christliche Sekte, deren Kult auf Peyotl gründet, das man hier als »Blut Christi« bezeichnet: »Der Indianer bejaht das Dasein auf dieser Erde und sucht sein Heil nicht schon während seines irdischen Lebens im Jenseits. Er spricht nicht, wie etwa die Christen es tun, von der Entstehung des Lebens und auch nicht von dessen Ende. Für ihn gibt es weder Anfang noch Ende. Der Mensch, in diesem Falle der Indio, sieht in der Milchstraße den rechten Weg. Wer nicht mit der Natur lebt, dessen Seele wird die Milchstraße verlassen und ins Nichts eintauchen. Im Gegensatz zum Nirwana der Inder ist dieses Nichts kein erstrebenswertes Ziel.«

Um die Jahrhundertwende war Meskalin vergessen, das naturwissenschaftlich orientierte Selbstverständnis des Europäers schloß es von den alten Mysterien aus, bis der englische Schriftsteller Aldous Huxley (1894–1963) seine Selbstversuche mit der Droge in seinem Buch »Die Pforten der Wahrnehmung« (1954) beschrieb. Solche Versuche sind seitdem mit Meskalin und anderen Drogen häufig wiederholt und exakt beschrieben worden, soweit dies möglich ist. Dabei hat sich herausgestellt, daß die Menschen, die Meskalin einnahmen, ein geistig-künstlerisches Erlebnis hatten, weil es ihrer psychischen Struktur entsprach. Die Erforschung solcher Phänomene steht erst am Anfang, und ebenso die Entschlüsselung der religionsgeschichtlichen Zusammenhänge, bei denen die tiefsten Geheimnisse des Bewußtseins angerührt werden. So gibt es aus dem Bereich des Buddhismus das »Tibetanische Totenbuch«, in dem bestimmte religiöse Visionen gestaltet sind. Der Psychiater P. Ringger hat sich nach einem Selbstversuch mit Meskalin geäußert: »Wenn im Tibetanischen Totenbuch die zornigen und friedlichen Gottheiten als Gedankenformen des Verstorbenen bezeichnet werden, so fragt sich hier wie auch bei den entsprechenden Erscheinungen im Meskalinrausch, woher dieses Bildmaterial stammt und was es besagen will. Persönlich neige ich der Ansicht zu, daß es sich hierbei nicht um latente Bilder unseres persönlichen Unterbewußtseins handelt. Es dürften dies vielmehr Produktionen einer dunklen, archaischen Schicht sein, die, durch die Droge beziehungsweise den Tod gereizt, darauf mit gleißenden Lichtern, Farben, Formen, Fratzen antwortet, mit der luziferischen Hieroglyphenschrift der abgefallenen Schöpfung.«

Nun wird verständlich, daß einige Naturvölker behaupten, die Schöpferkraft des obersten Gottes sei in den Pflanzen enthalten, man müsse sie nur heraufrufen: Wie ungeheuerlich muß der Peyotl-Kaktus in der kosmisch bestimmten Umwelt des Indios gewirkt haben, wenn er selbst bei einem naturwissenschaftlich gebildeten Europäer eine so fundamentale Tiefenschau ans Licht holt. Auch daß der Indio den Kaktus verehrt, ihn wie ein Lebewesen behandelt und mit Behutsamkeit benutzt, zeugt von mehr Weisheit als der Standpunkt des Mönches Bernhardino de Sahagun, der immerhin interessiert genug war, vier Jahrzehnte nach der Eroberung von Mexiko über die Indios zu berichten. Seine christlich-europäische Naivität und seine zeitgebundenen Irrtümer konnte er allerdings nicht verleugnen, als er schrieb: »Die Indios sehen den Peyotl etwa so wie wir den Wein. Auch der Giftpilz Nanácatl ist ihnen bekannt. Sie kommen irgendwo in der Steppe zusammen, singen und tanzen einen Tag und eine Nacht hindurch. Dann finden sie sich wieder ein und weinen alle. Sie behaupten, daß die Tränen ihre Augen reinigen, womit sie sagen, daß sie wieder zu Verstand kommen. Die Pflanze Peyotl, eine Art Rübe, wächst in den nördlichen Gegenden und ruft bei denen, die sie verspeisen oder trinken, lächerliche Visionen hervor. Der Rausch dauert bis zu drei Tagen und verschwindet dann ganz.« Überflüssig zu sagen, daß das europäische Christentum weder diese Räusche noch Gesang und Tanz dulden konnte. Erst die selbsternannten Religionsstifter des 19. Jahrhunderts in den USA, die sich Peyotl besorgten, nahmen die Tradition der Schamanen wieder auf und sicherten sich durch Drogen Einfluß und Herrschaft in den von ihnen gegründeten christlichen Sekten. So kommt es, daß heute Peyotl-Sekten über ganz Amerika verbreitet sind; unter dem Namen »Native American Church« sind sie amtlich registriert und zählen eine Viertelmillion Mitglieder. Einige dieser Sektenpriester lehrten sogar, die biblischen Propheten hätten in der Wüste Peyotl gekaut, als sie fasteten und sich läuterten.

Die Fülle der Pflanzen, aus denen der Mensch bestimmte Substanzen für die Schmerzlinderung, für Vergessen und Schlaf, Ekstase und Rausch gewonnen hat, ist unübersehbar auch für den Fachmann, etwa den Mediziner oder Psychologen. Die allgemein übliche Bezeichnung »Rauschgift« ist außerdem ein sehr unscharfer Begriff, mit dem allenfalls Juristen, die sich an Gesetzestexte halten müssen, arbeiten können. Viele dieser Pflanzen gehören zur Familie der Nachtschattengewächse wie Bilsenkraut und Belladonna, Stechapfel und Tabak, einige sind Pilze oder Wurzeln wie die Alraune, die schon in Urzeiten als Betäubungsmittel verwendet worden ist, andere wirken durch die Alkaloide der Samen oder der Blätter wie der Stechapfel, der zur mittelalterlichen Hexensalbe gehörte und der dem Fingerhut verwandt ist.

Es ist schwer, in diese Vielfalt eine Klassifizierung zu bringen. Psychotrope Substanzen (griechisch: die Seele beeinflussend) stillen den Schmerz und steigern das Wohlbefinden, einige erregen wie Opium, Morphium, Heroin und Kodein, andere wiederum, von der Medizin als Sedativa bezeichnet, wirken beruhigend wie die Gifte der Rauwolfia-Arten. Diese Pflanzengattung gibt es in Europa wie in Indien oder Mexiko. Die Mayas haben mit dieser Pflanze Verrückte behandelt, die in ihr enthaltene Substanz Reserpin wird auch heute in der Medizin als Beruhi-

gungsmittel benutzt. Zu den Erregungsmitteln gehören Coffein und Kokain, beide aus Pflanzen abgeleitet, die schon von den Indios benutzt worden sind, und als Halluzinogene (griechisch: Halluzinationen erzeugend) bezeichnet man außer dem Meskalin des Peyotl-Kaktus das Haschisch, das aus dem Hanf gewonnen wird, ferner das Psilocin, einen synthetischen Wirkstoff nach dem mexikanischen Zauberpilz Tonácatl, sowie die Gifte des Fliegenpilzes und das berühmte LSD 25.

Alle heutigen pharmazeutischen Kenntnisse sind ursprünglich botanisches Wissen, und selbst viele synthetisch hergestellte Schlaf- und Weckmittel, Opiate und Betäubungsmittel sind oft nichts anderes als chemisch reine Darstellungen von Substanzen, die man in den Pflanzen der Hausapotheke oder in den Medizinen der Naturvölker nachgewiesen hat.

Das Pflanzenwissen der Urwaldvölker, jahrhundertelang als lächerlicher Aberglaube abgetan, ist erst in den letzten Jahrzehnten von Naturwissenschaftlern erschlossen worden, als es fast schon zu spät war und die letzten Indiostämme von Gummisuchern im brasilianischen Urwald, von Straßenbauern und Bodenspekulanten ausgerottet wurden. Die Indios haben ihr Geheimwissen zu kultischen oder medizinischen Zwecken benutzt, die Pflanzendrogen vorsichtig dosiert und innerhalb einer geschlossenen Welt angewandt. In der Hand dessen, der nichts als ihre Wirkung kennt, entarten sie zu Genußmitteln, die nicht anders konsumiert werden als Kaffee, Tabak oder Wein, nur mit unübersehbaren Folgen.

Vom Mutterkorn zum LSD

Im Frühjahr 943 brachen die Bewohner von Limoges schreiend auf der Straße zusammen. Manche standen von ihrem Tisch auf und rollten, von Krämpfen geschüttelt, wie Räder durch das Zimmer, andere wanden sich auf dem Fußboden, viele schrien, sie spürten Feuer und müßten verbrennen: Tatsächlich verkohlten die Glieder, wurden schwarz und fielen ab. Das Schmerzgebrüll der gepeinigten Einwohner war meilenweit zu hören, der Gestank der Leichen verpestete die Straßen, und den schwarzen Gliedern entsprach das nasse Brot, dessen Inneres schwarz war. In einem Jahr starben 40000 Menschen, obwohl zu allen Heiligen gebetet wurde. Erst als die Bischöfe die Gebeine des Heiligen Martial ausstellten, erlosch die Seuche (Jacob).

Die Kirche tat, was sie konnte. Sie baute Spitäler und sorgte für die Kranken, die sie der Fürbitte des Heiligen Antonius anvertraute, so bekam die Krankheit ihren Namen »Antoniusfeuer«. Gotteslästerlich wäre freilich der Versuch gewesen, die Ursachen dieser Krankheit aus der Natur erklären zu wollen, und so ahnte niemand, daß die Krankheit keine Zuchtrute des Himmels, sondern eine Seuche war, eine Wirkung von Verunreinigungen. Erst um 1600, zur Zeit der Hochrenaissance, kamen Gelehrte wie Lonicer und Kaspar Schwenckfeld den wahren Ursachen der Seuche näher. Die Wirkung der Gifte des Mutterkorns ist erst im 19. Jahrhundert erforscht worden.

Das »Antoniusfeuer« ist eine Krankheit, die durch Vergiftung mit pilzbefallenem Korn hervorgerufen wird. Der Pilz (Claviceps purpurea) überwintert auf dem

Boden und infiziert mit seinen Sporen die jungen Fruchtknoten, vor allem die des Roggens. Bei Befall durch den Pilz bilden sich anstelle der Getreidekörner wachsig schwarze Körner, Mutterkorn genannt, die schließlich ausfallen und auf dem Boden im nächsten Frühjahr pulvrige Keime treiben. Die römischen Landwirte und Müller wußten, daß man solches Getreide auf keinen Fall ausdreschen und vermahlen darf. Nur in Notzeiten kam es deshalb zu Fällen von Mutterkornseuche, auch kamen gelegentlich Kinder um, die auf dem Feld spielten und solche Körner aßen. Dann hieß es, die Roggenmuhme habe sie geholt, eine ausgezehrte Alte mit schwarzen Brüsten und schwarzem Haar, die den Kindern mit Teer bestrichenes Brot gereicht habe. Vor Angst und Schrecken seien die Kinder, die das Brot nicht essen wollten, gestorben. Die Mediziner nennen die Krankheit, die durch eine Kombination von zwei Giften erzeugt wird, Ergotismus: Eines wirkte auf die Nervenbahnen und erzeugte Krämpfe (Ergotismus convulsivus), das andere Gift ließ die Glieder abfaulen (Ergotismus gangraenosus). In den frühen Zeiten der Seuche vom 10. bis 13. Jahrhundert traten beide Symptome zusammen auf.

Die Hebammen und Wehmütter kannten die Wirkung des Mutterkorns schon lange vor der Seuche. Sie wußten, daß eines seiner Gifte zur Zusammenziehung der Gebärmutter führt, und gaben Mutterkorn, wenn sie eine Abtreibung erzielen wollten. Auch heute gibt der Arzt das Alkaloid Ergobasin, allerdings meist nach der Geburt, und ein anderes Alkaloid aus dem Mutterkorn ist ein häufig angewandtes Mittel gegen Migräne. Allein in den USA werden jährlich eine halbe Million Kilogramm Mutterkorn eingesammelt, weil die in ihm enthaltenen Alkaloide für bestimmte Medikamente unentbehrlich sind.

Selbstverständlich war es ein wichtiges Ziel der pharmazeutischen Industrie, die Alkaloide des Mutterkorns eingehend zu analysieren und synthetisch herzustellen. In den Laboratorien der Sandoz-Werke in Basel gelang es, das Alkaloid Ergobasin, im englischen Sprachbereich Ergometrin genannt, teilsynthetisch aufzubauen. Nach dieser Methode, von der Lysergsäure ausgehend, sind auch andere

Gewinnung von Drogen aus Arzneikräutern. *Mittelalterliche Buchmalerei, 13. Jh., des Meisters von Salerno*

Substanzen aufgebaut worden. Dabei entstand unter der Leitung von Dr. Albert Hofmann routinemäßig das Lyserg-diäthalamid-tartrat, später kurz LSD genannt. Niemand ahnte, daß es sich um eine bewußtseinserweiternde Droge handelte. Erst im Jahre 1943 ist diese Wirkung durch einen Zufall entdeckt worden, denn Hofmann erlebte bei der Herstellung der Substanz einen eigenartigen Rauschzustand, den er zunächst in seinem Tagebuch festhielt. Er experimentierte dann planmäßig weiter, anfangs mit 250 Mikrogramm, einer unverhältnismäßig großen Menge. Sein Trip war enorm, und es stellte sich heraus, daß LSD das wirksamste aller bekannten Halluzinogene ist: 0,02 bis 0,05 g, durch den Mund genommen, reichen aus, um eine Wirkung zu erzielen, die bei Meskalin die fünftausend- bis zehntausendfache Dosis erfordern würde.

Das LSD wäre in den Händen von Psychiatern und Chemikern geblieben, wenn nicht Professor Timothy Leary, ein Amerikaner irischer Abstammung, im Sommer 1960 in der Nähe von Mexiko im Kurort Cuernavaca einige Stücke des indianischen Zauberpilzes gekaut hätte, die Psilocybin enthielten, ein dem Meskalin ähnliches Halluzinogen. Leary lehrte Psychologie, und er nutzte die mexikanische Droge, um zu experimentieren. Schließlich gründete er außerhalb der Universität Vereinigungen für »transzendentales Leben« und für »geistige Freiheit« und sammelte einen Kreis von Jüngern und Schülern. Im Jahre 1963 wurde er von der Universität verwiesen und fand nun um so mehr Zulauf, denn LSD bot eine Alternative zur versteinerten, in Prestige- und Konsumbegriffen festgelegten Gesellschaft. Jetzt war es möglich, sich geistig in freien Räumen zu bewegen und durch Bewußtseinserweiterungen dem Einssein mit dem Kosmos näher zu kommen. Die Hippies gewannen schnell an Anhängerschaft, Schriftsteller wie Aldous Huxley, Arthur Koestler und Allan Ginsberg schlossen sich dem Kreis an, und wieder war eine Art Sekte entstanden, in deren Mittelpunkt ein Halluzinogen stand, wieder schien es ähnliche soziologische Strukturen zu geben wie beim Peyotl, beim Fliegenpilz sibirischer Schamanen, beim Haschisch. So wurde aus dem sakralen Rausch der Indianer der »trip«, den man konsumiert, und oft war nicht Erweiterung des Bewußtseins, sondern Süchtigkeit und Verlorenheit das Ergebnis des LSD-Kultes. Der Kampf der Behörden gegen das Meskalin, LSD und Heroin scheint allerdings ähnlich fragwürdig zu sein wie der historische Kampf gegen Tabak oder Kaffee, und doch sind die Verhältnisse heute, verschärft durch das Profitstreben der Hersteller und Händler und durch die Unbefriedigtheit des Menschen in der technisierten Welt, ungleich bedrückender.

Die Kämpfe um den Opiummarkt

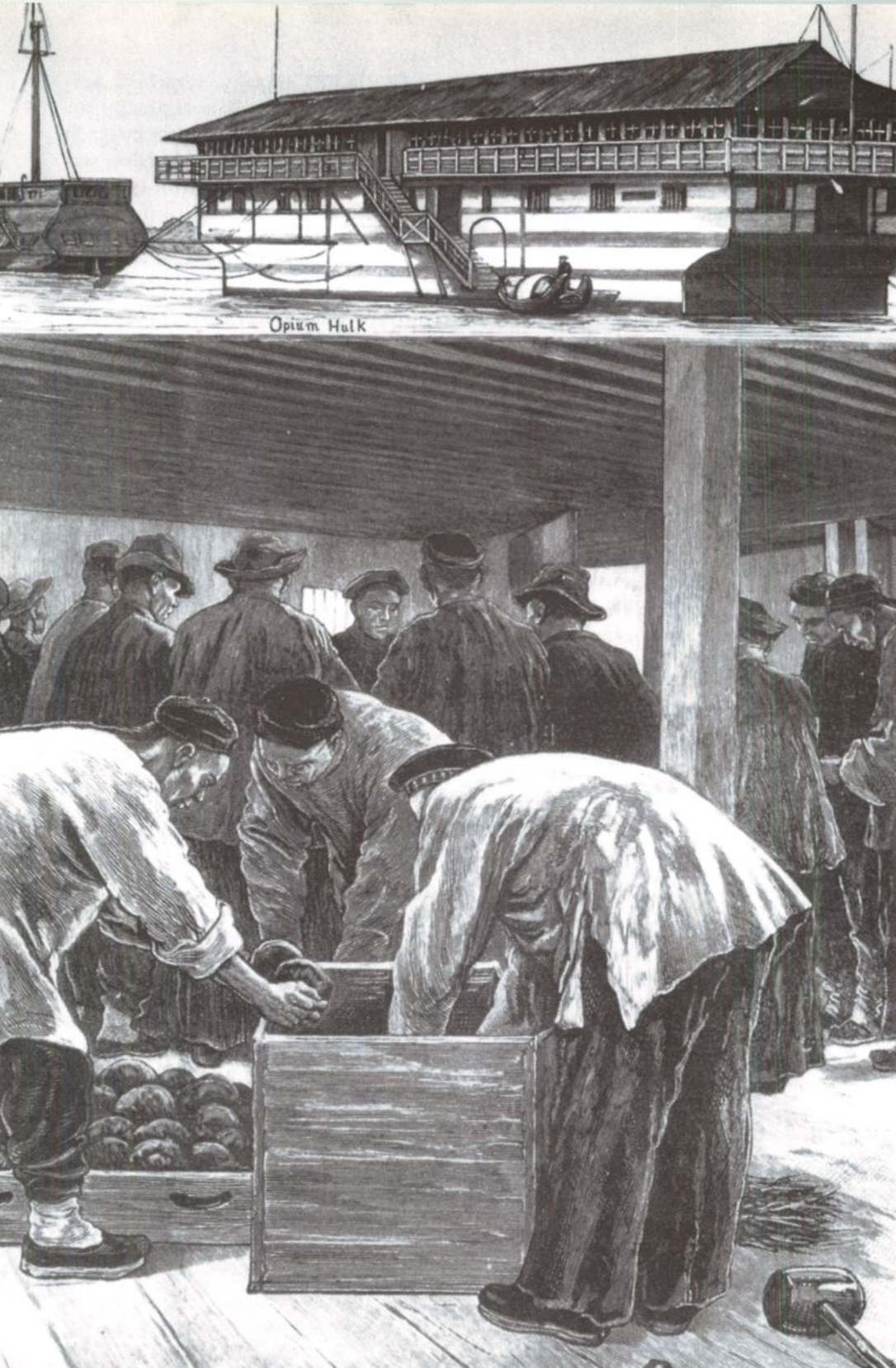
Wer sich an Opium gewöhnt hat, stirbt bei lebendigem Leib, ohne es zu merken, während jede neue Spritze, jede neue Pfeife ihn in einen Zustand schwerelosen Glücks entrückt. Die Glieder beginnen nach längerem Opiumgenuß zu zittern, die Haut wird grünlich fahl, der Süchtige magert ab und verfällt, bis ihn die geringste Infektion umwirft. Es gab in der chinesischen Geschichte eine Epoche, in der sich die Opiumsucht wie eine Seuche ausgebreitet hatte und die chinesische Regierung

die europäischen Importeure, vor allem die East India Company, vergeblich aufforderte, ihren Handel einzustellen. Das erste Verbotsedikt des Kaisers stammt aus dem Jahre 1729, als der Opiummißbrauch begonnen hatte. Zwar hatte man seit der Tang-Zeit Opium als Medizin verwendet, aber erst im 18. Jahrhundert war das Opiumrauchen zu einer allgemeinen Sucht geworden. Opium wird bekanntlich nicht aus den Samenkörnern des Mohns gewonnen, sondern aus dem Saft, der aus den angeritzten Kapseln des Schlafmohnes tropft.

Die Pflanze ist im Mittelmeerbecken ansässig, in der Antike war sie laut Plinius bekannt (griechisch opos: Saft), und unter dem Islam wurde Opium wie Haschisch weit verbreitet. Als die mongolischen Reiterheere unter Timur Lenk (1336–1405) die islamischen Reiche überrannten, lernten sie auch das Opium als Genußmittel kennen. Es hat in China wie gesagt zunächst keine Rolle gespielt, bis die Chinesen den Tabak und damit das Rauchen übernahmen. Das Opiumrauchen vermittelt weitaus nachhaltigere und intensivere Zustände als das nur eingenommene Opium, deshalb griffen immer mehr Chinesen zur Pfeife, um »Tschandu« zu rauchen. Es gab im Lande selbst einige Anbaugebiete, aber sie reichten nicht aus, und so bezog man Opium aus Indien. Die Feudalherren Bengalens, die Groß-Mogule, hatten riesige Mohnpflanzungen angelegt und den Handel monopolisiert, ihr märchenhafter Reichtum mit seinen goldenen Thronen und marmornen Palästen, seinen Schatzkammern und seinem phantastischen Prunk beruht vorwiegend auf dem Handel mit Opium.

Im Jahre 1757 besiegte Lord Clive (1725–1774) im Auftrage der East India Company bei Plassey den Großmogul von Bengalen und brach damit den Widerstand der Herren Indiens. Selbstverständlich war es nicht das Ziel der East India Company, das Opiumgeschäft zu unterbinden, sondern es selbst zu machen. Unter dem Druck Lord Clives übertrug der Großmogul im Jahre 1765 der Gesellschaft die Herrschaft über Bengalen, Bihar und Nord-Orissa, und die große Zeit der East India Company begann. Im Jahre 1773 hatte Warren Hastings, der erste Gouverneur von Bengalen, den Opiumverkauf für die East India Company monopolisiert, die das Monopol 1787 auch auf die Herstellung von Opium ausdehnen konnte. Für sie war der Opiumhandel eine Lebensfrage geworden, deshalb steigerte sie die Opiumzufuhr nach China, obwohl diese durch ein erneutes Dekret aus dem Jahre 1800 verboten war. In fünfzehn Jahren (1818–1833) schnellte der Opiumimport von 17% auf 50% der britischen Ausfuhr nach China in die Höhe. Den Standpunkt der englischen Kaufleute gegenüber dem chinesischen Partner belegt ein Artikel des »The China Repository«, unterzeichnet mit »ein britischer Kaufmann«. Darin heißt es, man müsse den Absatz für die Waren sichern, liefern könne man in jeder beliebigen Menge. »Unser wertvolles Handelseinkommen in Indien und China darf nicht länger von einer schlechten Laune abhängig sein, die sich mit ein paar Kanonenbooten vor Kanton und ein paar Breitseiten aus unseren Kurzrohrgeschützen sehr schnell zerstreuen ließe . . . Über den Ausgang des Krieges gegen China besteht ja wohl kein Zweifel.«

Die chinesische Regierung war gegen die Europäer machtlos. Sie versuchte zu wiederholten Malen, ihnen klarzumachen, daß es verbrecherisch und unvernünftig sei, in ein anderes Land einen Stoff einzuführen, der im eigenen Land verboten



Opium Hulk

Packing.

Chinesische Opiumraucher. *Der Stich von G. Paterson, 2. Hälfte 19. Jh., stellt die verschiedenen Zustände des Opiumrausches dar*

sei. Endlich war die Geduld des Kaisers erschöpft. Er ernannte im Jahre 1840 den damaligen Vizekönig von Hukuang zum Sonderbevollmächtigten, gab ihm nahezu unumschränkte Vollmachten und erhöhte seinen Rang so, daß dieser beim Empfang der Nachricht vor Freude in Ohnmacht fiel. Der Vizekönig wollte ein einfaches Programm verwirklichen: In China sollte der Opiumgebrauch verboten sein, der Opiumimport war sofort zu unterbinden, aber der legale Handel mit anderen Artikeln sollte gefördert werden. Er verlangte und erzwang von der East India Company die Herausgabe von 20000 Kisten Opium, die er zum allgemeinen Erstaunen in aller Öffentlichkeit feierlich vernichtete, statt sich heimlich daran zu bereichern. Auch erbat er von den ausländischen Kaufleuten eine feierliche Erklärung, sie würden künftig von diesem kriminellen und schädlichen Geschäft ablassen. Die Europäer unterzeichneten ohne Skrupel, obwohl die Firma Jardine & Matheson gerade den Opiumschmuggel von Manila aus organisierte (Panikkar). Für die ausgelieferten Opiumkisten wurden die Europäer mit Tee entschädigt, ein Beweis für die absolute Korrektheit des Chinesen. An die britische Königin hatte er geschrieben: »Wir haben erwogen und vermuten, daß dieses schädliche Genuß-

(vorhergehende Doppelseite)
Abwägen und Verladen von Opium *an Bord eines Opiumdampfers in Schanghai. Lithographie aus »The Illustrated London News«, 2. Hälfte 19. Jh.*

mittel im Verborgenen von geübten Händen im Machtbereich Eueres hochangesehenen Volkes hergestellt wird. Kein Zweifel, daß Ihr, das ehrenwerte Oberhaupt Eurer Länder, niemals den Anbau und Verkauf desselben befohlen habt.« Er weist darauf hin, daß in England selbst die Droge Opium verboten sei: »Ihre zerstörerischen Kräfte sind von Euch erkannt, und Ihr werdet nicht dulden, daß andere den schädlichen Wirkungen ausgesetzt sind oder daraus Nutzen ziehen.« Lin Tse-hsu kannte die »Barbaren des Westens« noch nicht, deren Wirtschaftssystem sie zu Verrat, Wortbruch und Gewalt zwang. Tatsächlich waren der englischen Krone die Vorgänge durchaus bekannt, und sie war entschlossen, die britische Flotte »zum Schutze der britischen Untertanen« einzusetzen. Der Schießbefehl erfolgte auf der Stelle, die britischen Fregatten »Volage« und »Hyacinthe« stachen in See, als britische Schiffe von Kriegsdschunken gezwungen werden sollten, die Reede von Kanton zu verlassen. Die Fregatten eröffneten ohne weiteres das Feuer und versenkten die Dschunken. So begann der Opiumkrieg Englands gegen China, das damit aus seiner selbstgewählten Isolierung herausgerissen wurde. China unterlag, weil es von Europa zu wenig erfahren hatte, weil seine technische Ausrüstung im Mittelalter stehengeblieben war und seine feudale Verwaltungsstruktur sich als unbeweglich erwies. Im Frieden von Nanking des Jahres 1842 wurde es zum ersten Male gedemütigt. Die Hafenstadt Hongkong, das Zentrum des Opiumschmuggels, mußte an England abgetreten werden und fiel erst 1997 an China zurück. China wurde gezwungen, die Häfen Kanton, Amoy, Ningpo, Futschou und Schanghai dem europäischen Handel zu öffnen und eine Entschädigung zu zahlen. Das Reich der Mitte versuchte vergeblich, gegen diese gewissenlose Ausbeutung Widerstand zu leisten, mußte sich aber immer wieder demütigen lassen. Als der Aufstand der nationalen Bruderschaft Taiping von den Europäern niedergezwungen worden war, besetzten sie 1857 Kanton und im Oktober 1860 die Kaiserstadt Peking. Hier wurde der ehrwürdige Kaiserpalast eingeäschert, eine Barbarei, die noch heute in China unvergessen ist.

Am Opium, einer Handelsware, die höchste Profite abwirft, zeigte sich die Brutalität einer kapitalistischen, gewinnorientierten Gesellschaft in ihrer unverhüllten Form. Neben die traditionellen Anbaugebiete des Schlafmohns, des Ausgangsprodukts für die Opiumgewinnung – darunter fallen die Türkei, Afghanistan und das »Goldene Dreieck« mit Myanmar/Burma, Thailand und Laos – sind heute weitere Anbaugebiete im Süden der früheren Sowjetunion, in Kolumbien, Peru und der Bekaa-Ebene im Libanon getreten.

Insgesamt ist der internationale Waren-Geld-Kreislauf infolge des Verbots kompliziert und wenig transparent. Und insbesondere die Transportwege der verbotenen Handelsware sind ständigem Wandel unterworfen. Aber auch die Ebene der Produzenten und Zwischenhändler ist von starker Fluktuation gekennzeichnet, so daß eine wirksame strafrechtliche Verfolgung im internationalen Maßstab nur höchst erschwert stattfinden kann, wovon immer nur einzelne Teilerfolge der Polizei Zeugnis ablegen.

Das Beispiel des Opiums scheint im Weltmaßstab zu zeigen, was sich schon anläßlich der Prohibitionsgesetze für Alkohol in den USA herausstellte: Unter bestimmten gesellschaftlichen Voraussetzungen führt das Verbot des Genuß-

mittels nicht etwa dazu, daß die Sucht ausstirbt, sondern es aktiviert die Profitgier des Menschen auf eine kaum vorstellbare Weise, so daß der Kampf gegen die sekundären Verbrechen bald bedeutsamer und wichtiger wird als der Kampf gegen das Genußmittel. Solange für den Menschen noch die geringste Chance besteht, sich auf Kosten anderer, wenn auch unter hohen Risiken, zu bereichern, werden Menschen diese Chance nutzen, und je größer der erzielte Profit ist, um so größer werden die Energien sein, die aufgewendet werden, um das Geschäft zu organisieren. Noch in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg produzierten die Bauern im Iran jährlich nach eigenen Angaben 1,2 Millionen Kilogramm Rohopium. Um diese Zeit war diese Produktionsmenge des Irans bei der UNO-Abteilung für Rauschgiftbekämpfung auf 140 000 kg, also ein Zehntel der wahren Menge, angegeben. Im Iran ist der Opiumanbau inzwischen verboten, die Bauern wurden angeblich für ihren Verdienstausfall entschädigt. Längst ist man in der Lage, synthetische Opiate herzustellen (u. a. Pethidin) und so wird nicht mehr der heimliche Mohnanbau den Stoff für das große Geschäft mit der Sucht liefern: Die Laster wie die Visionen kamen in den letzten Jahren dieses Jahrtausends aus der Retorte.

Mörder und Träumer

Es könnte auch die Ulme sein, der Maulbeerbaum, die Brennessel oder der Hopfen, aber es ist der Hanf. Er allein, mit allen diesen Pflanzen nahe verwandt, enthält eine Substanz, die ihm seine besondere Macht verleiht. Chemiker haben sie im Jahre 1933 isoliert und sie Cannabinol genannt. Berauschend ist das ebenfalls im Hasch enthaltene Tetrahydrocannabinol (THC), das in den USA bereits als ein »künstliches, geschmack- und geruchloses Marihuana« chemisch hergestellt wird, das man auf die Zigarette tropft. Über Hanf und seine Extrakte, Haschisch und Marihuana, weiß heute jedes Schulkind mehr als über Kaffee, Tee und Tabak zusammengenommen. Bekannt ist, daß Hanf zwischen China und Mexiko nahezu überall in den tropischen und subtropischen Gebieten wächst, daß er vermutlich aus dem südlichen China stammt und dort schon im 8. Jahrhundert v. Chr. als Rauschdroge erwähnt wird.

Als Medizin wird Haschisch schon 2000 v. Chr. in der Atharva Veda genannt. Die indische Heilkunst hat Haschisch bis auf den heutigen Tag als Medikament verwendet. Die hinduistischen Ärzte schreiben der Droge die verschiedensten Wirkungen zu: Sie soll Phlegma beseitigen, die Blase beruhigen, den Appetit fördern, Sprachhemmungen lockern und Glückhaftigkeit erzeugen. Es gibt auch mesopotamische Quellen aus dem ersten vorchristlichen Jahrtausend, die Haschisch, assyrisch »qunabu«, erwähnen. Die Skythen nannten die Pflanze Cannabis, über die Verwendung berichtet Herodot: Sie legten Hanfkörner auf die Glut und gerieten durch den Rauch in Ekstase. Galen (129–199), der Leibarzt Marc Aurels und berühmte Autor, dessen pharmazeutische Schriften bis weit in die Renaissance die Grundlage des medikamentösen Wissens blieben, bezeichnete den Hanf als Genußmittel. Im islamischen Kulturkreis trat Haschisch an die Stelle des vom

Koran verbotenen Alkohols, selbstverständlich wurde es auch als Medikament eingesetzt. In einer der arabischen pharmazeutischen Enzyklopädien heißt es, Haschisch sei eines der größten Geschenke Gottes, ein Herzmittel, ein Harnlöser, ein Appetitanreger, es belebe die Phantasie, vertiefe die Gedanken und verschärfe das Urteil. Offensichtlich ist seine zweifache Wirkung als anregendes und beruhigendes Mittel seit jeher erkannt worden. Nach allem, was man heute weiß, ist Haschisch in der Tat kein Suchtgift, es tritt keine unausweichliche physische Abhängigkeit wie beim Opium ein, wohl aber erzeugt es häufig eine psychische Abhängigkeit.

Hasch kann man essen und trinken, kann mit dem »Grass« Sesamkugeln oder das heilige Ghee, Schokoladenflippers oder »Nebukadnezars Traum« bereiten und ihn mit gestoßenen Kanthariden zu einem Aphrodisiakum aufputschen, das er von Natur nicht ist. Es gibt erstaunlich viele verschiedene Methoden, Hasch zu konsumieren, wobei die der Gauchos in Mexiko nicht die originellste ist: Sie streifen, wenn sie durch Hanffelder reiten, das Marihuana mit dem Messerrücken von der Lederhose und haben ihren »Stoff«, den sie in ihre Glimmstengel drehen. Noch direkter rauchen die Buschmänner der Kalahari in Südafrika: Sie legen gebündelte Hanfblätter oder Kugeln aus dem Harz des Hanfes auf glühenden Kuhdung, dekken alles mit Erde zu, im Prinzip wie bei der Kochgrube, und graben von zwei Seiten je einen »Windkanal« an die Glut heran. Dann legen sie sich auf den Bauch und saugen aus dieser »Erdpfeife« den Rauch ein.

Über die Wirkung der Droge gibt es eine ganze Literatur und allzu zahlreiche persönliche Erfahrungen, als daß es lohnend wäre, sie ausführlicher zu beschreiben. Baudelaire sagt, Hasch lähme jeden Tätigkeitstrieb. Die Droge sei kein Tröster wie der Wein. Sie steigere nur über alle Maßen den Ausdruck der Persönlichkeit unter den Umständen, unter denen sie eingenommen wurde. Er schildert die erste Phase der »grundlosen Heiterkeit«, die folgende mit ihren Halluzinationen, in denen sich das Bewußtsein teilt und das Zeitgefühl Minuten in Ewigkeiten verwandelt, und schließlich die dritte Phase, von den Orientalen als »kif« bezeichnet, ein vollkommenes Glücksempfinden, das freilich von den vorangegangenen Zuständen durch ein vorhergehendes Unbehagen deutlich abgesetzt ist. Über die letzte Phase schreibt der Dichter: »Es gibt eine Stimme in Ihnen, die da sagt: Du bist allen Menschen überlegen. Keiner versteht, was du denkst, was du jetzt fühlst. Sie sind nicht einmal fähig zu empfinden, welche unendliche Liebe du für sie aufbringst. Doch soll man sie deshalb nicht verachten. Man muß sie bemitleiden. Eine unendliche Güte und Tugendhaftigkeit eröffnet sich vor dir. Niemand wird je erfahren, zu welcher Höhe du dich aufgeschwungen hast. Erlebe diese deine Einsamkeit auf deiner Gedanken Flug und vermeide das Profane des Menschen.«

Diese Schilderung eines gebildeten Europäers macht verständlich, daß auch die Angehörigen von Naturvölkern im Haschisch Glück und Weisheit zu finden glaubten. Überall, wo der Druck der Umstände übermächtig wird, wächst der Wunsch, die Anstrengung zu mildern. Die indischen Landarbeiter auf den weiten glühenden Ebenen am Ganges nehmen Hasch wie eine Erfrischung, alles Kauen von Blättern wie bei Koka und Kaffee kommt von diesem Wunsch her, nur daß bei einigen Pflanzen die Erfrischung zur Euphorie wurde.

Die Grenzen zwischen Betäubung und Entspannung, Heiterkeit und Rausch sind oft wie beim Haschisch eine Frage der Dosierung. Wer Opium nimmt, braucht nur seine Pfeife, er verdämmert in seiner Isolierung. Auch Hasch vermittelt kein rauschhaftes Gruppenerlebnis, sondern das Einssein im Getrenntsein, aber eben dieses von Baudelaire beschriebene Gefühl unendlicher Überlegenheit führt zur Gruppenbildung, zu elitärer Absonderung in vollkommen friedfertiger Absicht. Im Kongo gibt es eine Gruppe innerhalb des Balubastammes, die sich zu einer Sekte zusammenschloß, die alten Stammesfetische zerstörte und den Hanf zum Allheilmittel, zum Schutz vor allen Dämonen und zum Friedensbringer erklärte. Die Mitglieder dieses Kultes nennen einander »Brüder« und begrüßen sich mit dem Ruf »mojo!«, das heißt »Lebe!«.

Diesem gruppenpsychologisch höchst interessanten Beispiel einer friedlichen Hasch-Sekte, die durchaus dem Hippie-Kult verwandt ist, steht ein anderes Beispiel gegenüber, bei dem Hasch für Jahrhunderte zum Werkzeug des Terrors geworden ist. Das englische Wort »assassin« für Mörder, das französische »assassinat« für Meuchelmord beweist, wie tief sich der Schrecken, den diese Sekte der »Haschischini« verbreitete, im Bewußtsein Europas festgesetzt hat. Die Mordtaten begannen um 1000 n. Chr. in Persien, wo Hassan-Ibn-Sabbah, ein Schiit aus der Gegend von Teheran, sogenannte »Fidawi« (arabisch: Opferwillige) um sich gesammelt hatte. Sie waren Jünglinge, die Elite einer Ismailitensekte, die er selbst gegründet hatte, und führten in seinem Auftrage Morde durch. Im Jahre 1090 eroberte Hassan-Ibn-Sabbah zahlreiche Bergfestungen und dehnte seine Herrschaft bis zum Libanon aus. Dem Heer des Sultans gelang es nicht, die 60 000 Haschischinis in ihren Bergfestungen zu besiegen, die durch gezielte Terroranschläge das Reich der Seldschuken von innen her gefährdeten. An der Spitze der Jünglinge, die zu Mördern erzogen wurden, stand der »Alte vom Berge«. Die Sekte gliederte sich in sieben Rangstufen. Nur ein Mitglied der obersten Gruppe wurde in alle Geheimnisse der Sekte eingeweiht. Bevor ein Angehöriger zu einem Auftrag ausersehen wurde, lebte er einige Zeit auf einer der Burgen. Jeder Wunsch wurde ihm erfüllt; er wurde mit Haschisch so reichlich versorgt, daß ihm die paradiesische Umwelt und das Glück des Haschischs zu einem einzigen Rausch zusammenflossen. Eine abstumpfende, träge machende Wirkung des Haschs kann nicht eingetreten sein, denn alle diese Werkzeuge haben ihre Aufträge mit unbeirrbarem Todesmut ausgeführt. Zunächst hatten sich die Haschischinis mit den Kreuzfahrern in Verbindung zu setzen versucht, wurden aber ernüchtert und ermordeten im Jahre 1152 Raimund I. von Tripolis, einen der großen Führer des Kreuzritterheeres. Auch Konrad von Monferrat, den König von Jerusalem, sollen sie ermordet haben, und selbst von einem Mordanschlag, der im Jahre 1158 auf Kaiser Barbarossa erfolgt sein soll, wird gesprochen. Die weitere geschichtliche Entwicklung dieser Sekte bis zu ihrer Ausschaltung durch den Mameluckenführer Baibar, der 1270 ihre wichtigste Festung eroberte, ist hier ohne Bedeutung. Wichtig ist nur, daß selbst das Haschisch, ein harmloseres Genußmittel als konzentrierter Alkohol, in der Hand machtgieriger Fanatiker zum Werkzeug einer Herrschaft werden konnte.

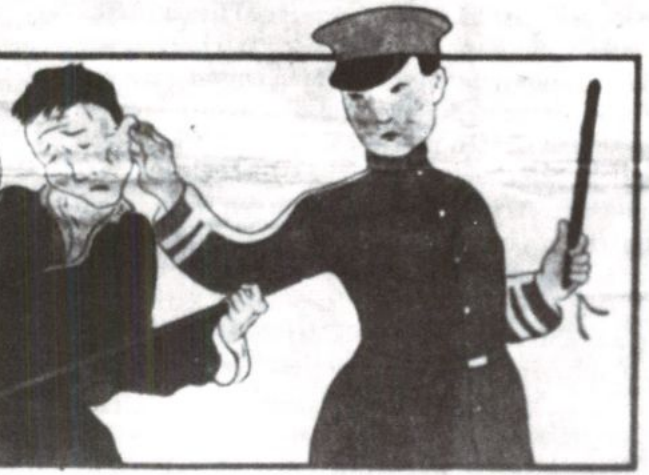
Wie alle nur denkbaren Genüsse ist jedoch auch das Haschischrauchen von einigen Herrschern verboten worden. Um 1400 verbot ein Emir namens Sudun Shei-

kuni den Genuß von Haschisch aus unbekannten Gründen; er ließ alle Hanfpflanzen vernichten und den Verhafteten die Zähne ausreißen, bevor er sie ins Gefängnis warf. Rund 400 Jahre später, am 8. Oktober 1800, erließ der von Napoleon eingesetzte Statthalter Ägyptens eine strenge Verordnung gegen den Genuß von Haschisch. Jedem Kaffeehausbesitzer, der noch Haschisch zu verkaufen wagte, mauerte man die Tür zu und bestrafte ihn mit drei Monaten Gefängnis. Hanfballen, die vom Zoll entdeckt wurden, mußten öffentlich verbrannt werden; allerdings sammelten sich bei solchen Verbrennungen verdächtig viel Personen und atmeten den Rauch bemerkenswert tief ein, so daß man solche Maßnahmen unterließ. Nach Mexiko soll der Hanf über Chile gekommen sein, wohin ihn die Spanier gebracht hatten (Leuenberger). Als Marihuana in den USA verboten wurde, begannen die Indios heimlich Hanf zu ziehen; er wächst in den Maisfeldern und an abgelegenen Vulkanhängen, und dieselben Erscheinungen wie beim Opium wiederholten sich beim Hanf, nur daß es keine politische Konfliktsituation gibt wie zwischen England und China, sondern nur einen blühenden Schmuggel mit allen seinen Begleiterscheinungen.

Was aus einem Volk werden kann, dessen Kraft durch den Reiz einer Droge gebrochen ist, zeigen die Beispiele der Watta und der Boran-Galla in Süd-Äthiopien. Als Professor Hans Leuenberger ihnen, von den Hängen des Liban-Gebirges niedersteigend, in der Steppe begegnete, hatten sie nur einen Gedanken, ob er Kath bei sich habe. Es stellte sich heraus, daß diese im Gebirge gezogene Pflanze (Catha edulis Forssk.) drei Alkaloide enthält, die zwar zur Gruppe der Weckamine wie Pervitin gehören, aber auch Halluzinationen verursachen. Man nimmt Kath mit Honig oder Zucker, häufiger wird es geraucht. Bei längerem Genuß tritt Süchtigkeit ein, die Kath-Esser magern ab und werden ruhelos, sie stumpfen geistig ab und werden träge, andererseits stellt sich eine vollkommene Gleichgültigkeit gegenüber Gefahren ein, eine Eigenschaft, die auf der Jagd und von den Häuptlingen in Stammeskämpfen ausgenutzt wird. Es heißt, daß die absurde Tapferkeit mancher südarabischer Rebellen auf Kath zurückzuführen sei. Die Angehörigen des uralten Jägervolkes der Watta dämmern in stumpfem Verlangen nach Kath dahin, ebenso das einst so tapfere und aufrührerische Reitervolk der Boran-Galla. Hier wird am überschaubaren Beispiel sichtbar, in welche ausweglose Leere ein Suchtgift führen kann.

Ein anderer Weg ist jener der geistigen Beherrschung, wie ihn die indische Yoga-Lehre entwickelt hat. Die indischen Erfahrungen mit Rauschgift, dem »Soma«, reichen mehrere tausend Jahre zurück. Man wußte, daß eine solche Droge kein Genußmittel sein kann und daß die durch sie hervorgerufenen Halluzinationen, wie sie auch im Tibetanischen Totenbuch beschrieben sind, ein Gegengewicht benötigen, wenn der Mensch nicht unterliegen soll. Nicht das Kaleidoskop der Schönheit, die entfaltete Fülle sinnlicher Wahrnehmungen ist das Ziel des Yoga, sondern die »große Leere«. Durch Körperübungen und durch Konzentration werden alle Vorstellungen des Bewußtseins nacheinander ausgeschieden, bis ein Zustand des Geistes erreicht ist, der dem blauen Himmel gleicht. Diese über Bilder und Formen erhabene Leere ist kein Nirwana und kein Nichtdenken, sondern die vollkommene Ruhe, die Unendlichkeit des Raumes in der Seele des Menschen. Der

肅清亡國敗家的鴉



運動週

日至八日

NATIONAL ANTI-OPIUM WEEK

October 1-8

Prepared by

The National Anti-Opium Association

4 Hongkong Road, Shanghai

工商學兵聯合起来

三年肅清

拒國全

二月十自

中華國民拒毒會

刊佈

上海香港路四號

(三)學生日 鴉片嗎啡禍滿全國學生請書勿為

(四)商民日 囊中金錢汗血所得鴉片如盛時

(五)農工日 農工同胞應下決心隻除煙苗毀滅

(六)法律日 吸烟賣煙違背法律及早覺悟免受

(七)國際日 外洋毒物殺人城虐金錢吸盡

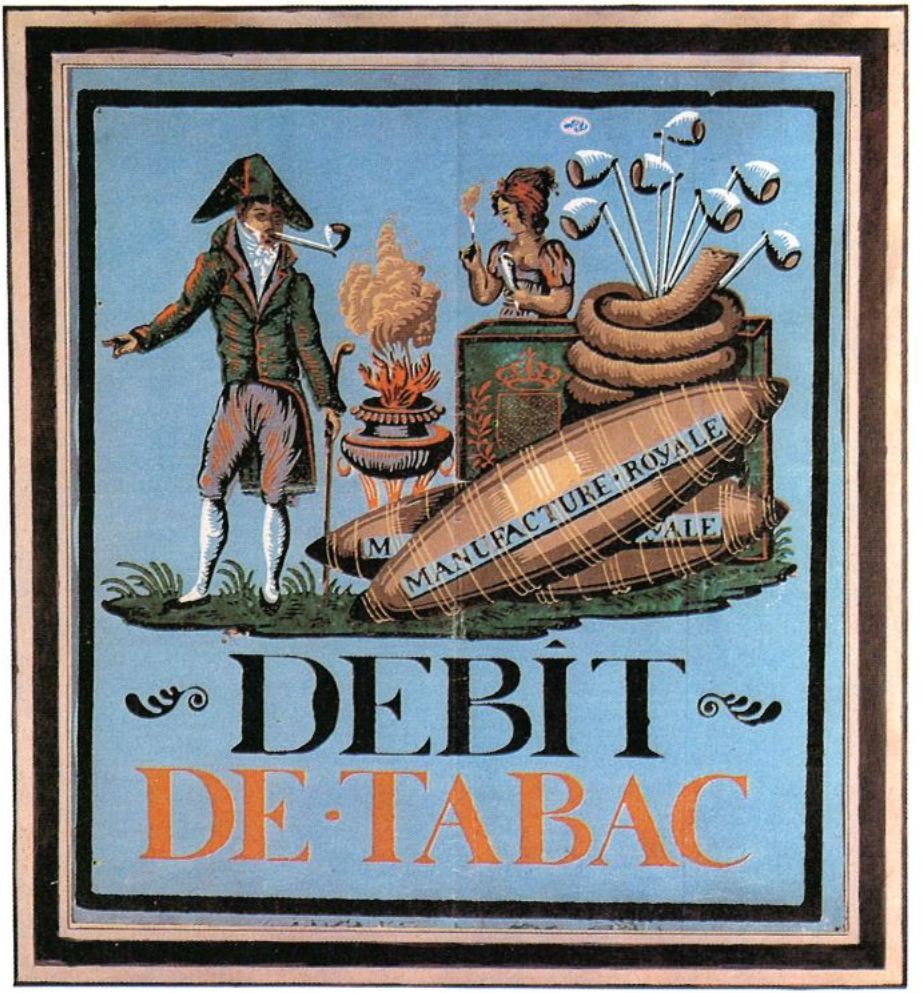
rücksichtslos praktizierte Kapitalismus hat die Droge zum Mittel der Ausbeutung degradiert, während zugleich die abendländische Zivilisation keine andere Antwort auf die Welt der Halluzinationen und Trips hat als immer schärfere Verbote. Sie wird aber mit den Geistern, die sie rief, nicht fertig werden, wenn es ihr nicht gelingt, sie als Mittel der Erkenntnis in den Rahmen ihrer eigenen Kultur einzuordnen.

Wie das Tabaktrinken Mode wurde

Wer im Jahre 1691 in der braven Stadt Lüneburg Tabak zu rauchen wagte, riskierte Gefängnis und öffentliche Auspeitschung für das »lüderliche Werck des Tabaktrinkens«. Wer um 1700 im Bereich des Herzogs von Jülich-Berg beim Rauchen erwischt wurde, ohne einen »Freizettel« des Herzogs zu besitzen, zahlte 20 Golddukaten, und in Sachsen-Gotha stellte man noch zu Anfang des 18. Jahrhunderts den Raucher auf eine Stufe mit »anderen Trunkenbolden«, die »gerüget, oder bey der Obrigkeit angezeiget und ernstlich bestraffet werden« sollten. In den Maßnahmen einer Obrigkeit verkörpern sich die Vorurteile der Epoche, und so sind die strengen Verbote Ausdruck eines allgemeinen Unwillens.

In Deutschland ist das Rauchen durch die Truppen verbreitet worden, die der englische König seinem Schwiegersohn, dem Pfalzgrafen Friedrich V., zu Hilfe schickte. Sie rauchten Pfeifen und wurden allerorten bestaunt, abenteuerliche Kerle, die bei Wein und Würfelspiel das Blaue vom Himmel herunter erzählten. Um den Tabak gab es von vorneherein einen so scharfen Meinungsstreit wie um den Kaffee, das Volk hielt ihn für Teufelskraut, den Rauch für Höllenqualm, und es fragte sich, was »ein tabaktrinker« von seiner Mühe habe »als ein Maul voll stinkenden rauchs, der sich in sein haar und kleider setzet«. Trotzdem setzte sich der Tabakgenuß ganz allmählich durch, so daß Johann Jakob Christoffel von Grimmelshausen in den sechziger Jahren schreiben konnte: »Theils saufen sie Taback, andere fressen ihn, von namentlichen wird er geschnupft, also daß mich wundert, warum sich noch keiner vorgefunden, der ihn auch in die Ohren steckt. Und weiß jedweder zu sagen, wozu er ihn wohl bekomme: Dem einen läutert er die Augen, dem anderen zeucht er den Fluß aus dem Hirn, dem dritten lindert er das Zahnweh, dem vierten vertreibt er das Sausen und Brausen in den Ohren, dem fünften bringt er den Schlaf, dem sechsten löscht er den Durst, dem siebenten zeucht er die Schädlichkeiten des eingesoffenen Wassers wieder aus dem Leib, dem achten ist er gut vor bösem Luft, dem neunten taugt er die Zeit zu vertreiben und dem zehnten gesellschaftshalber mitzumachen.«

(vorhergehende Doppelseite)
Chinesisches Propaganda-Plakat *gegen die Opiumsucht in China, die sich für die Bevölkerung zu einer wirklichen Gefahr entwickelte. 19. Jh.*



Aushängeschild *eines französischen Tabakwarenladens um 1825.*

Über den Tabakgenuß der Indios gibt es ein paar frühe, häufig zitierte Notizen aus der Zeit der Konquistadoren. So heißt es bei Las Casas, der auf Berichte des Kolumbus zurückgreift: »Unterwegs begegneten sie vielen Indianern, Männern und Weibern, die ein kleines Feuerchen mit sich führten, das in den Blättern eines Krautes glühte, dessen Rauch sie einatmeten.« Das war am 2. November 1492, als der Admiral einige Kundschafter an Land gesetzt hatte. Später heißt es: »Die Indianer haben eine Pflanze, deren Rauch sie mit Entzücken und Wonne einatmen. Dieses Kraut wickeln sie in ein trockenes Blatt und bilden so eine Rolle, wie eine der kleinen Musketen, welche die Kinder zu Pfingsten machen. Diese zünden sie an einem Ende an und schlürfen und saugen am andern, um den Rauch mit ihrem

Atem einzuziehen, wodurch eine Beruhigung im ganzen Körper entsteht, die bis zu einer Art Rausch ausartet. Die Indianer behaupten, daß sie dadurch fast keine Müdigkeit mehr fühlen. Diese Musketen oder Tabagos, wie sie selber sagen, sind bei unseren Kolonisten in Gebrauch. Als man sie wegen dieser üblen Gewohnheit ausschalt, da gaben sie zur Antwort, es sei ihnen unmöglich, sich diesem Vergnügen zu entziehen. Ich weiß nicht, welchen Geschmack sie daran haben können und welchen Nutzen sie darin finden können.« Offensichtlich ist der Dominikaner Bartholomé de las Casas (1474–1566) Nichtraucher gewesen. Die Suchtgefahr durch Nikotin ist deutlich erkannt, und es erscheint unglaublich, daß die »üble Gewohnheit« einiger spanischer Kolonisten in Übersee im Grunde nur die späteren Gewohnheiten Europas vorwegnimmt.

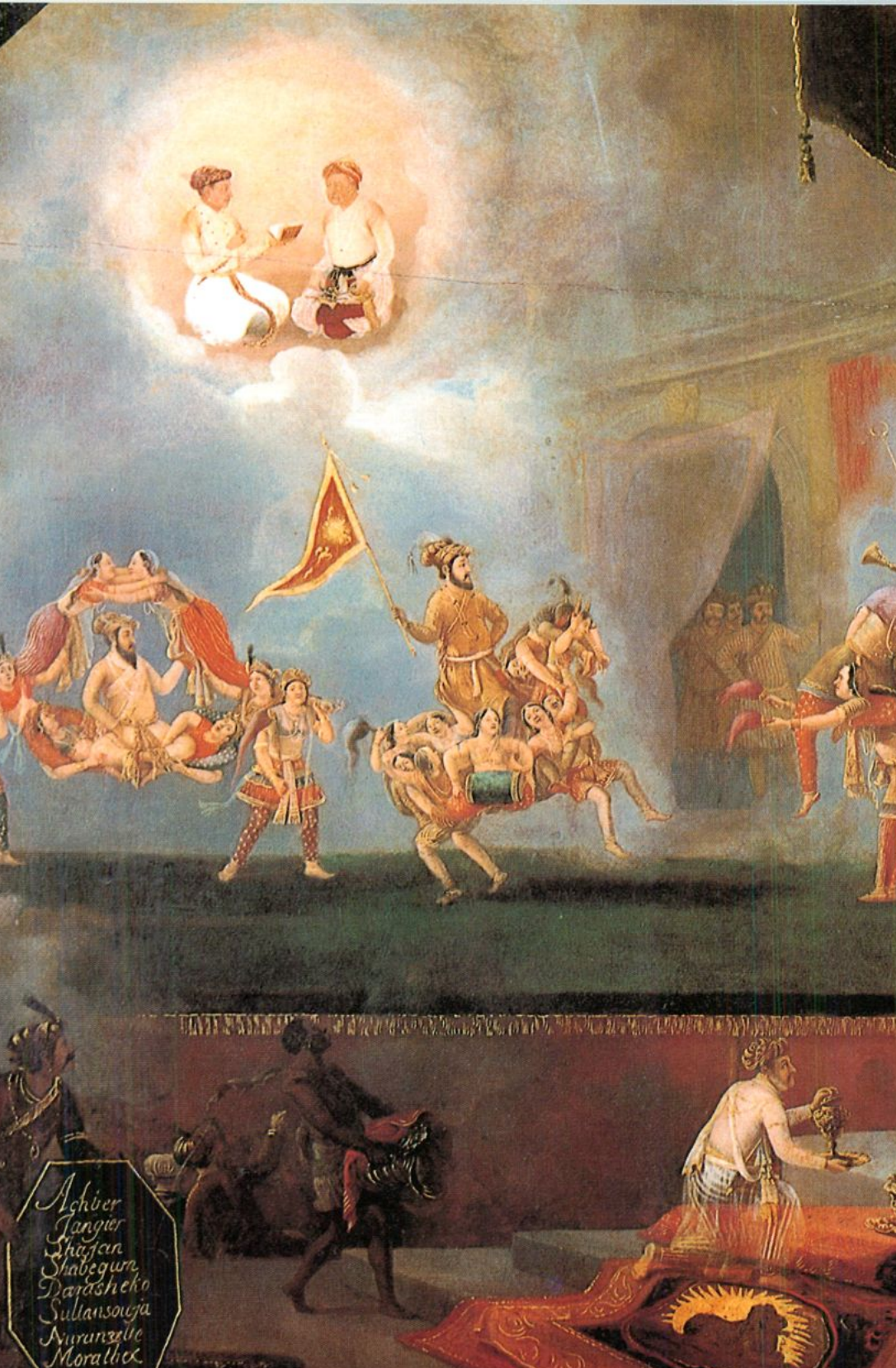
Bei den »Indianern« ist die Verwendung des Tabakstrauches Nicotina aus der Familie der Nachtschattengewächse vergleichsweise harmloser Art. Sie haben die Blätter gekaut, das Tabakwasser getrunken wie das von der Kaffeekirsche, sie haben Tabakbrei geleckt und schließlich die Blätter als Räucheropfer dargebracht. Mit Tabak hat man wie mit Cola und dem Kaktus Peyotl, mit den Blättern des Teestrauches oder Baumharzen experimentiert, nicht systematisch im exakt naturwissenschaftlichen Sinn, sondern indem jemand etwas ausprobierte, was andere nachahmten; so mag es dazu gekommen sein, daß man die Blätter dieser Pflanze zusammenrollte und ansteckte, vielleicht sogar ursprünglich nur deshalb, um »ein Feuerchen mit sich zu führen«. Auch die Indianer Nordamerikas kannten den Tabak, und sie bauten ihn noch in kleinen Gärten zu rituellen Zwecken an, als sie

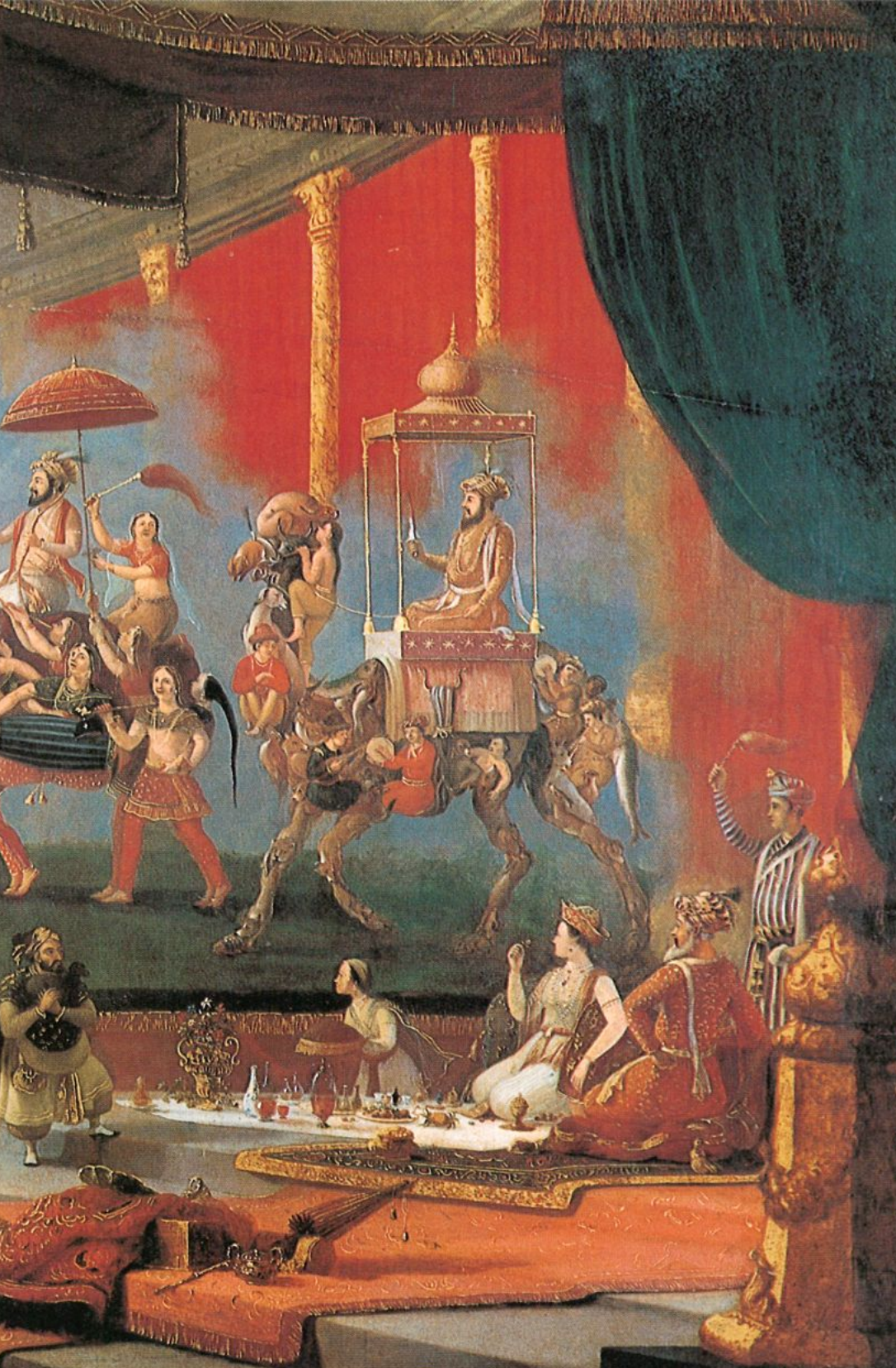
»Die trockene Trunkenheit«. *Phantastische Raucher-Darstellung bei den Indios mit offensichtlich kultischem Hintergrund. Aus einem Stichwerk von 1621*

schon längst den Ackerbau aufgegeben hatten und Büffel auf den verwilderten Pferden der Weißen jagten.

Der in den Himmel steigende Rauch eines Opfers muß für Menschen, die sich dem unsichtbaren Geistwesen über sich näher wollten, einen unwiderstehlichen Reiz ausgeübt haben. Das Rauchen aus der Pfeife ist gleichsam ein ganz individuelles Räucheropfer in diesem Sinne. Bei den nördlichen Indianerstämmen beiderseits des Mississippi wurde das Kalumet verehrt, die heilige Tabakpfeife. Der Kopf eines echten Kalumets besteht aus Catlinit, einem weichen Mineral, das man leicht bearbeiten kann, wenn es frisch aus dem Boden gegraben ist, das aber dann schnell erhärtet. Solche kunstvoll geschnitzten Köpfe wurden mit langen Stielen versehen. Es gab Pfeifen, die nur zum Vergnügen geraucht wurden; dabei verwendete man aber nicht den unter bestimmten rituellen Zeremonien gezogenen Tabak. Bei einigen Stämmen galt die Raucherlaubnis als Statussymbol. Junge Männer durften nicht rauchen, weil man annahm, es würde den Geruchssinn beeinträchtigen. Die Kalumets, die rituellen Zwecken dienten, wurden bei besonderen Tänzen getragen, sicherten den Boten von Stamm zu Stamm freies Geleit und wurden bei allen wichtigen Zeremonien des Stammes gebraucht. Ein Kalumet mit rotem Federschmuck bedeutete Krieg, die weißen Federn brachten den Frieden. Aus Indianerbüchern weiß jeder Junge, daß man einen geschlossenen Vertrag, vor allem einen Friedensvertrag, rechtskräftig machte, indem man das Kalumet reihum gehen ließ. Mancher erste Rauchversuch im selbstgebastelten Wigwam ist als Friedenszeremonie unter Buben inszeniert worden. Die gewinkelte Form der

Karikatur auf die Mode des Rauchens.
Stich aus dem Jahr 1827


Achiber
Jangier
Shajean
Shabegum
Darasheko
Sultansouja
Auranzebe
Morathee



Tabakspfeife, wie man sie vom Kalumet kennt, ist nicht selbstverständlich. Es gab auch gerade, röhrenförmige Pfeifen, die sich wohl als unpraktisch erwiesen haben, röhrenförmig waren auch die Hilfsgeräte beim Schnupfen, wobei das Tabakpulver entweder eingesogen oder auch von einem Partner in die Nase geblasen wurde. Überall, wo Tabak bekannt war, ist er auch zur Heilung benutzt worden, auch dort, wo er nicht eigens angebaut worden ist. Bei den Inkas zum Beispiel gab es nur diesen medizinischen Gebrauch, allenfalls das Schnupfen, aber das Rauchen kannte man nicht, auch nicht in seiner rituellen Funktion.

Es mutet seltsam an, daß sich gerade dieser rituelle Aspekt auch unter völlig veränderten Verhältnissen erhalten hat. Das gemeinsame Rauchen, die gleichsam vergeistigte Form eines gemeinsamen Verzehrs, enthält ja noch heute das Element des Friedens, der Versöhnlichkeit, und die angebotene Zigarette symbolisiert Gesprächsbereitschaft, der dem Pfeifenraucher angebotene Tabak eine gewisse Freundschaftlichkeit.

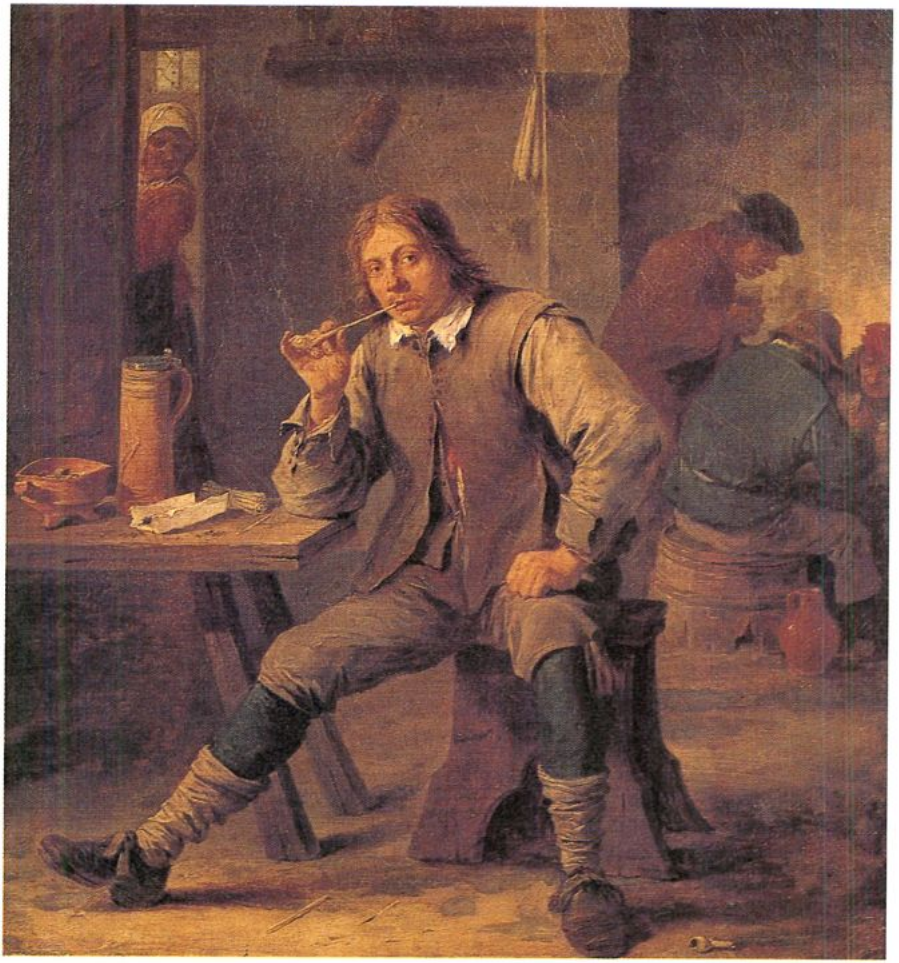
Unter europäischen Verhältnissen gewinnt das Rauchen, in Amerika eine der indianischen Kultur angepaßte Sitte, zunächst die Dimensionen des Lasters, schon dies ein sehr eigentümlicher Vorgang, dann wird es zur Mode und schließlich genau wie bei den Kolonisten des 16. Jahrhunderts zur Sucht.

In der anfänglichen Verteufelung des »Tabacktrinkens« drückt sich die Unfähigkeit der damaligen europäischen Kultur aus, mit einem fremden Phänomen fertig zu werden. Ferdinand Cortez hatte, als er 1591 Karl V. seine Schätze vorführte, auch Tabakblätter mitgebracht; man warf einen Blick auf die Kuriosität und verwies sie in die Hofgärten. Kurzfristig belebte sich das Interesse am Tabak, als das Gerücht entstand, Tabak solle die Syphilis heilen, die angeblich aus Übersee eingeschleppte Krankheit. Das vielgepriesene Medikament erwies sich als unwirksam, und einige Jahrzehnte lang kümmerte sich niemand mehr um die exotische Zierpflanze in den spanischen Hofgärten von Madrid.

Im Jahre 1560 allerdings änderte sich das. Hernandez de Toledo, der im Auftrage der spanischen Regierung Mexiko bereist und gründlich erforscht hatte, schrieb in seinem Bericht, Tabak werde von den Indios als Wundkraut benutzt. Dem König erschien das unglaublich. Er ließ seinen Hofarzt einen Hund mit einem vergifteten Messer verletzen und mit frischem Tabaksaft behandeln. Der Erfolg überraschte die Skeptiker und verschaffte dem Tabak mit einem Schlage das Interesse der Gebildeten. Einer von ihnen war der französische Adlige Jean Nicot, Seigneur de Villemain, der bei der portugiesischen Krone als Gesandter Frankreichs akkreditiert war. Er hatte wissenschaftliche Interessen und befaßte sich aus Neugier mit dem Heilstoff der Indianer, von dem er soviel hatte reden hören. Seine Experimente, die er mit selbstgebautem Tabak anstellte, überzeugten ihn von der Heilwirkung, und so machte er sich bei Katharina von Medici beliebt, die damals als Regentin für ihren zweiten Sohn, den späteren Karl IX. von Frankreich, die

(vorhergehende Doppelseite)
Opium. *Dieses Gemälde von W. Schellenks, 19. Jh., schildert anschaulich die Traumgebilde des Opiumrausches am Hof eines indischen Herrschers. Musée Guimet, Paris*

Kunstvoller Pfeifenkopf aus Bronze. *(Höhe: 24 cm). Eine Arbeit aus dem Kameruner Grasland. Sammlung Tristan Tzara, Paris*



Der Raucher *in diesem Gemälde von David Teniers d. J. (1610–1690) raucht eine Tonpfeife, auf deren Herstellung die Holländer spezialisiert waren. Louvre, Paris*

Geschäfte der Krone besorgte und deren Wohlwollen für ihn wichtig war. Der damals dreizehnjährige Junge litt an Migräne, und seine Mutter ließ ihn das indianische Wundermittel nehmen, und zwar als Schnupfpulver. Der Niesreiz tat seine Wirkung, und die Migräne ließ nach. Katharina von Medici, von diesen Heilerfolgen begeistert, ließ der Heilpflanze ihren besonderen Schutz angedeihen, und die Gesellschaft der Höflinge in Portugal, Spanien und Frankreich beeilte sich, ihr Beispiel nachzuahmen. Unumstößlich war die Erkenntnis, daß der Tabak eine Arznei sei, und so gab es nach französischem Vorbild Extrakte, Tinkturen, Pillen, Sirupe,

Eine schwierige Partie.
Typische Wirtshausszene aus dem 19. Jh.
Gemälde von Herman Kern

Klistiere und Salben, allesamt auf der Basis von Tabakblättern. Kaum eines der damals bekannten Leiden ist nicht auf die eine oder andere Weise mit Tabak behandelt worden, und in langatmigen Erläuterungen preist man wie W. Kemp im Jahre 1661 die Wunderwirkungen des »Amerikanischen Silberkrautes«: »Es bessert die Luft und macht, daß schlimme Säfte ausgespieen werden. Wenn einer Tabak nimmt, indem er entweder das Blatt kaut oder in der Pfeife raucht, so werden die Säfte aus allen Teilen des Körpers zum Magen gezogen, steigen von dort zum Munde und werden ausgespieen.« Der Arzt Johann Neander schrieb ein

Büchlein, das 1626 grundlegende Einsichten vermittelt und schon in seinem gravitätischen Titel die ganze Fülle seiner Gelehrsamkeit verrät: »Tabacologia, Beschreibung des Tabaks oder Nicotiana, vom medizinischen, chirurgischen und pharmazeutischen Gesichtspunkte, seine Anwendbarkeit und Nützlichkeit gegen alle Gebrechen des menschlichen Körpers, nebst Aufzählung der Kennzeichen, so zur Scheidung der unterschiedlichen Arten dienlich sind.« Immerhin kommt der Doctor medicinae zu dem Schluß, daß der Rauch als Nahrung dienen könne; offensichtlich war er selbst Raucher, denn andere, weniger freundliche Kollegen behaupteten, das Rauchen sei schädlich und »schwärze das Gehirn«.

Der Streit zwischen Rauchern und Nichtrauchern, zwischen einer Obrigkeit, die den Tabakgenuß aus unsinnigen Gründen verbot, natürlich stets zum Besten der Untertanen, und jenen Menschen, die aus ebenso unsinnigen Gründen rauchen, ist bis auf den heutigen Tag nicht entschieden, er hat nur andere Schauplätze gefunden. Zu den berühmten Befürwortern des Tabaks gehört der Seeheld und Landräuber Sir Walter Raleigh, der Begründer Virginias, der 1586 vom Kapitän Ralph Lane, dem derzeitigen Gouverneur der Kolonie, die neue Kolonistensitte kennenlernte und bei Hof in Mode brachte. Er wurde offensichtlich nikotinsüchtig, denn ohne Pfeife ließ er sich bald nicht mehr sehen, und da die jungfräuliche Königin Elisabeth (1558–1603) gegen diese martialische Gewohnheit nichts einzu-

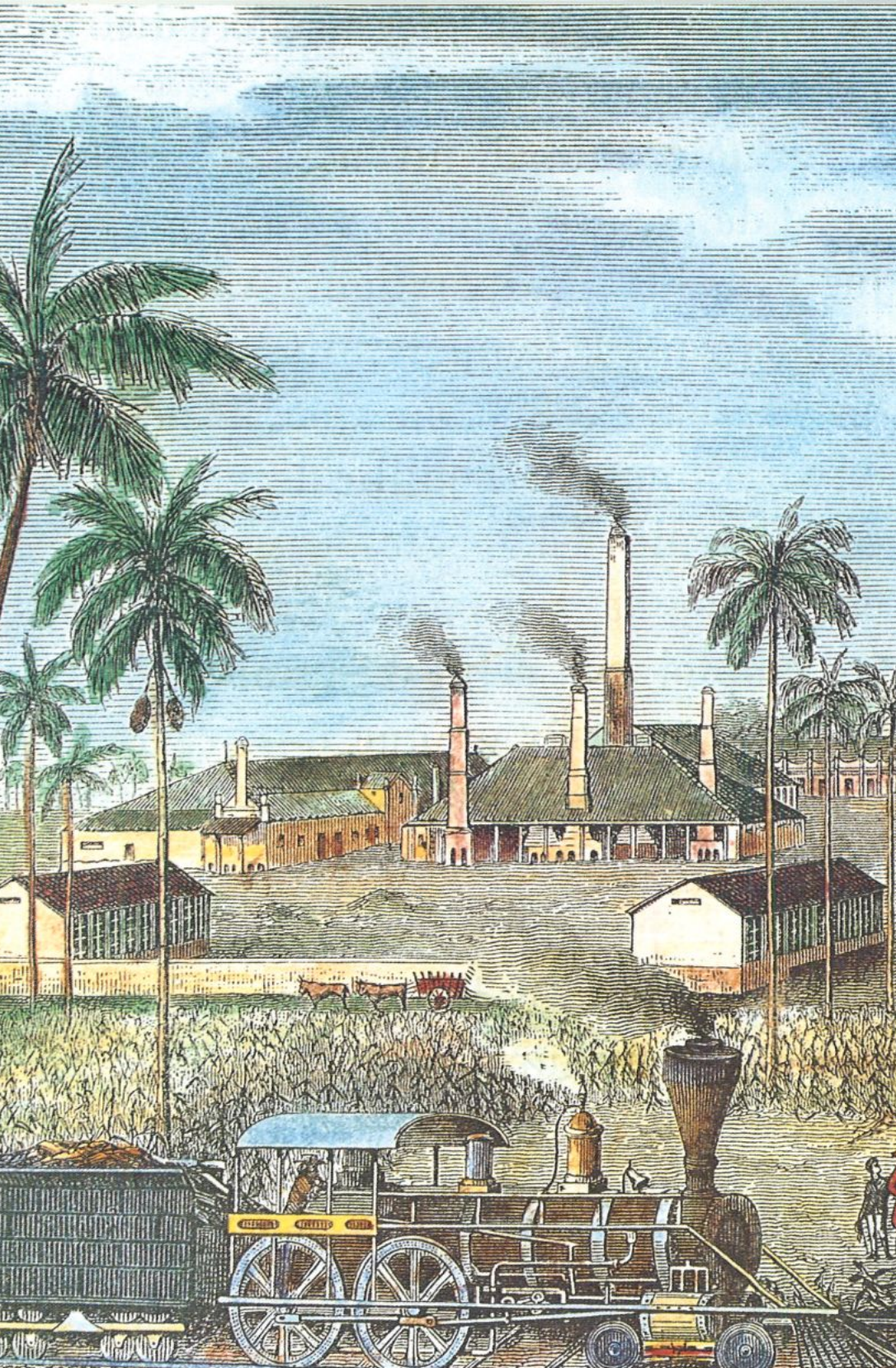
Im Tabakskollegium *König Friedrich Wilhelms I. von Preußen. Die Tabaksrunde war ein geselliges Ereignis am preußischen Hof, das nur den Männern vorbehalten war. Nach einer Ölzeichnung von A. Menzel, 1876. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

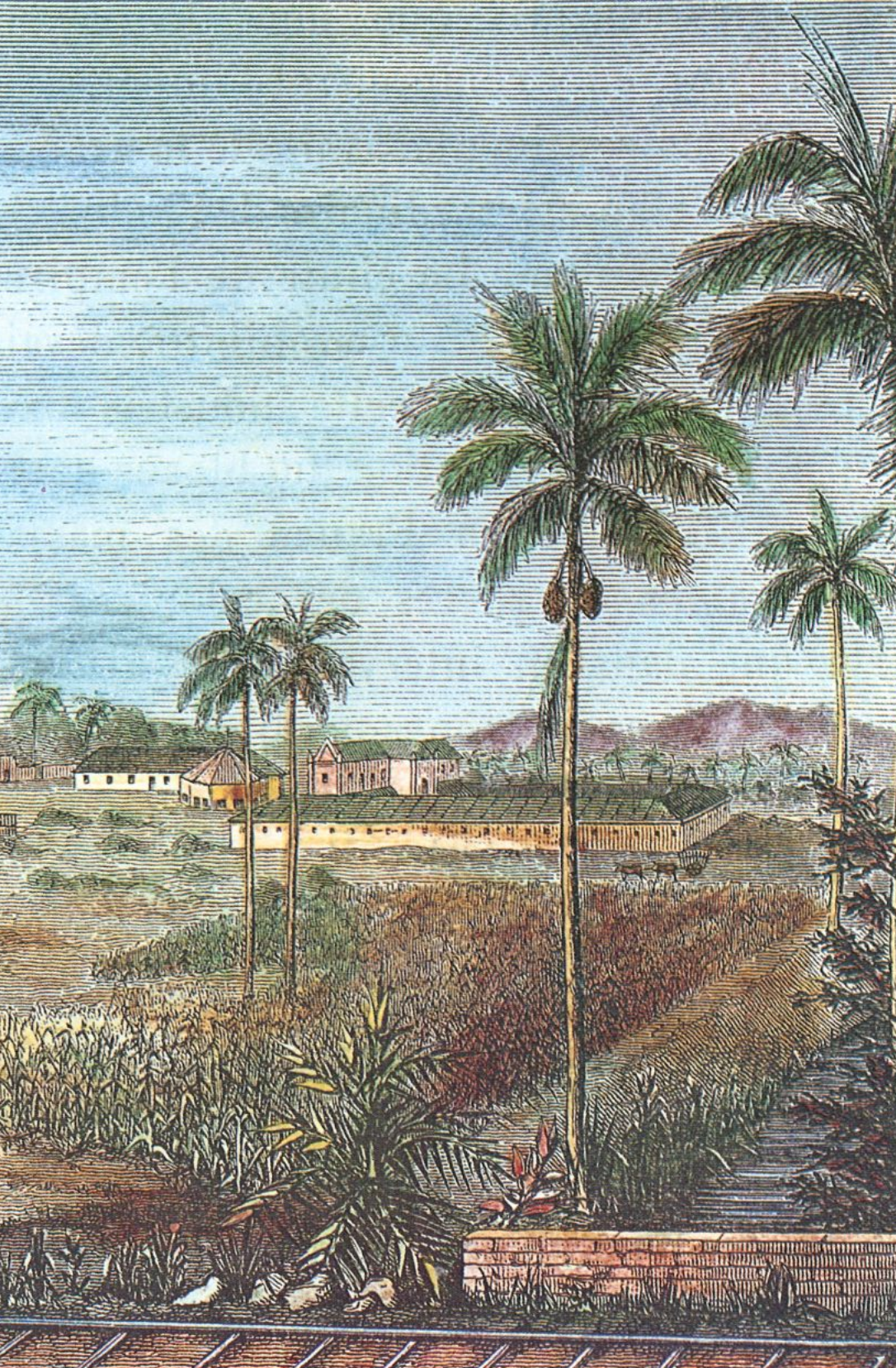
wenden hatte, wiederholte sich in England ein Vorgang, der in den romanischen Ländern durch den Gesandten Nicot in Gang gesetzt worden war, und das Rauchen kam in Mode. Elisabeths Nachfolger, König Jacob I., regierte autoritär, ihm mißfiel die Raucherei, er besteuerte den Tabak mit geradezu absurden Einfuhrzöllen und schrieb als der englische Salomo, als der er sich verstand, ein Pamphlet mit dem Titel »Misokapnos, Counterblast to Tobacco«, also einen »Gegenwind gegen den Tabak«, das 1616 veröffentlicht wurde. Der Schluß lautete: »Habt ihr nicht Vernunft und das Schamgefühl in euch, diesen schmutzigen neuen Gebrauch aufzugeben, dessen Ursprung so gemein ist, der so töricht bei uns aufgenommen und dessen wahre Benutzung so gröblich mißverstanden ist? Durch den Mißbrauch, den ihr damit treibt, sündiget ihr gegen Gott, schädiget euch an Leib und Seele, an Geld und Gut, und zeichnet euch selbst durch die Male der Torheit eures liederlichen Lebens. Ihr selbst seid schuld, daß alle fremden gesitteten Völker sich über eure Gewohnheiten wundern, und daß alle Ausländer, die zu euch kommen, euch verspotten und mißachten. So widerlich ist das Rauchen dem Auge, so verhaßt der Nase, so gefährlich für den Verstand und schädlich für die Lungen. Vollkommen gleichen die schwarzen stinkenden Nebel dieser Dämpfe den stygischen Dünsten jenes Pfuhls, der grundlos ist.«

Das unter Jacob I. erlassene Anbauverbot für England ist erst 1910 in aller Form aufgehoben worden, noch Cromwells Reiter haben Tabakpflanzungen, die nach dem Sturz des Königs angelegt worden waren, niederreiten müssen. Mit englischen Truppen aber kam, wie bereits geschildert, die Rauchwut nach Deutschland, mit englischen Studenten an die Universitäten von Holland, und durch den englischen und holländischen Levantehandel kam sie sogar in die Türkei. Auch hier führten Furcht und Abscheu gegenüber einem unbekannten Stoff zu rigorosen Maßnahmen, und wer dem sogenannten Laster verfiel, mußte sich, wenn er erwischt wurde, die Pfeife durch die Nase stoßen und daran durch die Straßen zerren lassen, er erhielt die Bastonnade, eine grausame Prügelstrafe, und wurde um 1625 unter dem Sultan Amurath sogar mit dem Tode bestraft. Es dauerte keine zwei Menschenalter, bis im Bereich der türkischen Herrschaft die Rauchfreiheit eingeführt wurde, und zwar unter Sultan Mohammed IV. (1648–1687), der später abgesetzt worden ist, weil die Niederlage vor Wien und der Verlust von Ungarn auf seine Rechnung geht.

In den romanischen Ländern verlief die Entwicklung unterschiedlich, und das Schnupfen spielte zunächst eine größere Rolle als das Rauchen. Man dachte aber nicht daran, das Rauchen oder Schnupfen mit der für die deutschen Kleinfürsten typischen Strenge zu verfolgen, sondern erschloß sich daraus lieber eine Einnahmequelle. Unter Ludwig XIV. wurde der Tabak sogar offiziell in die Armee eingeführt, und jeder Soldat erhielt seine Ration, damit er bei Laune blieb.

In Italien ist der Tabak ebenfalls zunächst als Medizin in Mode gekommen, und bald schnupfte jedermann, ob Laie oder Kleriker, so leidenschaftlich, daß der strenge Papst Urban VIII. am 30. 1. 1642 seinen Kirchenbann gegen alle schleuderte, die künftig in den Gotteshäusern der Diözese Sevilla rauchen oder schnupfen würden, denn in Spanien hatte diese Unsitte besondere Verbreitung gefunden: »Aus apostolischer Gewalt verbieten wir hiermit, bei Strafe der Exkommunika-





Schnupfendes Paar: *»Wenn man Herz und Mund thut laben, will die Nase auch was haben.« Wiener Glückwunschkarte, Anfang 19. Jh.*

tion, mit dem Befehle, allwo es nötig sein sollte, den Arm der weltlichen Obrigkeit zu Hilfe zu rufen, allen Personen beiderlei Geschlechtes, sowohl Laien wie Geistlichen, in Zukunft in den Kirchen der Stadt und der Diözese Sevilla Tabak zu schnupfen, zu rauchen oder auf andere Art zu sich zu nehmen.« Am Pasquino fand der Papst die Antwort des Volkes. Dieser 1501 ausgegrabene und öffentlich aufgestellte Torso eines antiken Bildwerkes war zuerst von einem Schneider namens Pasquino als »Wandzeitung« benutzt worden, daher der Ausdruck »Pasquill« für einen Spottvers oder eine Schmähschrift. Die Römer reagierten an diesem Bildwerk ihren Unmut ab, wohlweislich anonym, und so fand sich eines Tages, bezogen auf des Papstes törichte Strenge, eine Zeile aus dem Buche Hiob: »Ein Blatt, das vom Winde weggetrieben wird, bekämpfest du und verfolgst einen dürren Halm?«

Wieder einmal erwies sich, wie machtlos die Mächtigen gegenüber einem Lusterlebnis sind, das sie als Laster bezeichnen, solange sie es nicht teilen, und so unterzeichnete Papst Innozenz X. im Jahre 1650 einen ähnlichen Erlaß wie Urban VIII., weil ihm die Tabakschnupfer in der Peterskirche ein Greuel waren. Als mit Benedikt XIII. ein Papst den Thron bestieg, der selbst einen guten Schnupftabak zu schätzen wußte, wurde das Rauchverbot im Jahre 1725 aufgehoben, und im Jahre 1851 erschien sogar eine vatikanische Verfügung, die nunmehr verbot, in Zukunft den Tabakgenuß zu verbieten.

In Deutschland, vielmehr in Preußen, äußerte sich das Verhältnis zum Tabak mit teutonischer Gründlichkeit. König Friedrich Wilhelm I., der sogenannte Soldatenkönig, der seinem Staat den Gehorsam einprügelte, genoß polternden Umgang mit einigen Vertrauten im Tabakskollegium, denn nur am Wirtshaus-

(vorhergehende Doppelseite)
Zuckerrohrplantage *in der Nähe der kubanischen Hauptstadt Havanna. Kolorierter Stich aus dem 19. Jh.*

tisch war damals Tabakrauch geduldet, nicht in der Gesellschaft. Man trank allnachmittäglich Ducksteiner Bier, das sich jeder selber aus der riesigen Deckelkanne zapfte, rauchte unzählige Pfeifen holländischen Kanasters und gab sich unzeremoniell, mußte freilich gute Miene zum bösen Spiel machen, wenn sich der König auf Kosten seiner Generale und Staatsräte oder gar seines Präsidenten der Preußischen Akademie Gundling amüsierte, den er ja gelegentlich auch mit dem Krückstock verprügelt hat und in einem Weinfaß begraben ließ. Daß sein Sohn Fritz die holländischen Tonpfeifen vom Hof verbannte und die Tabatière einführte, also schnupfte, war mehr als ein Wechsel von Gewohnheiten. Friedrich der Große richtete sich auch hier strikte nach französischem Muster, er brachte eine Sammlung von 1500 Tabatièren erlesener Qualität zusammen, und mehr als 120 dieser kostbaren Stücke sollen mit Brillanten besetzt gewesen sein (Kloos), kein geringer Luxus für einen so sparsamen König. Natürlich verbot der große Preuße das Rauchen, allerdings mit der Begründung der Feuergefährlichkeit. Ein Menschenalter früher hätte jedermann ein solches Rauchverbot verstanden, im Jahre 1764 wirkte es unangemessen streng und bestärkte den Ruf Preußens, ein einziges Zuchthaus zu sein, in dem sich nicht leben ließ. Anfang des 19. Jahrhunderts wird das öffentliche Rauchen zum Politikum, eine Geste des Protestes nicht nur der Studenten mit ihren qualmenden Tabakspfeifen, sondern auch der Frauen. Was jeder Indianerin selbstverständlich war, wurde unter europäischen Verhältnissen zu einer Herausforderung der Gesellschaft. Als im März 1848 die bürgerliche Revolution Europa erschütterte, wurden in Preußen nicht nur die Presse- und Koalitionsfreiheit, Schwurgerichte und eine neue Verfassung gefordert, sondern auch die Aufhebung des Rauchverbotes im Tiergarten. Diese Forderung ist in der preußisch-deutschen Geschichtsschreibung oft belächelt worden, als ob dem einfachen Mann nichts Besseres eingefallen sei als dieses läppische Verbot. In Wirklichkeit manifestierte sich für das Volk in solchen Schikanen die ganze Arroganz eines überlebten Systems, und die Beseitigung des Verbotes war eine Art Triumph.

Tabatièren und Pfeifen

Um Tabak zu genießen, braucht man nur wenige Geräte zur Zubereitung. Der Kautabak wird vom Stück geschnitten, die Prise »Schmalzler«, wie man den Schnupftabak in Bayern nennt, nimmt man wie die Zigarette aus einer Dose, nur der Pfeifenraucher braucht Utensilien. Der Spielraum für die Entfaltung des Prunkbedürfnisses ist recht gering, und so hat es keine weitreichenden kulturgeschichtlichen Wirkungen gegeben wie etwa beim Tee, aus dessen Kultivierung das Porzellan als Ersatz für die Kupfergefäße entstanden ist.

Tatsächlich ist die Prise in der Zeit des Rokoko ein Stilmittel für den Kavalier gewesen, sich darzustellen. Mit preziöser Geste bot man sich die edelsteinbesetzten Tabatièren an, und bald entstanden in Genf und Paris, Hanau und London eigene Manufakturen, die solche kostbaren Dosen aus kostbaren Hölzern, Elfenbein, Schildpatt, Silber oder Platin herstellten. Am beliebtesten waren die Pariser Tabatièren, die als internationale Exportartikel nach Spanien, Portugal und selbst nach

Honig-Verkäuferin in Wien. *Die Wiener schätzen Süßigkeiten besonders, und daher erlebte auch das Konditorwesen dort eine Hochblüte. Kolorierter Stich nach einer Zeichnung von C. Brand, 1775*

Brasilien gehandelt worden sind. Der vornehme Russe bezog seine Tabaksdosen aus Hanau; meist waren es kleine silberne, innen vergoldete Büchschen, wie sie auch beim wohlhabenden Bürgertum sehr geschätzt waren. Die Hanauer Hoflieferanten russischer Bojaren und Großfürsten stellten aber auch sehr anspruchsvoll gearbeitete Stücke her, wahre Meisterwerke der Goldschmiedekunst. Für den anspruchsloseren Bedarf wurden in Straßburg solche Tabaksdöschen aus Birkenholz hergestellt, und die Damen liebten kleine Tabakbüchsen mit Emaillemalerei, meist mit galanten Motiven geschmückt.

Windmühle aus Tragant.
Aus dieser vor dem Erkalten formbaren Masse vollbrachten die Konditoren kleine Wunderwerke an Kunstfertigkeit. Nach einem Modell von Neunhöfer, 1848

Wie selbstverständlich die Damen des Rokoko ihre Tabatièren handhabten, zeigte sich bei einer Audienz, die Papst Benedikt XIII. der schönen Prinzessin von Aquaviva gab, als er Benevent besuchte. Um eine leichte Verlegenheit zu überwinden, als die junge Frau im Hofknicks ihm zu Füßen sank, griff er geistesabwesend nach seiner Tabatière und klappte sie auf, aber sie war leer. Während er sie noch anstarrte, hörte er ein leises Lachen, und als er aufblickte, sah er eine reizende kleine Tabatière, die ihm die Prinzessin geöffnet entgegenhielt. Der Papst zögerte nicht, sich zu bedienen und auch seinem Secretarius, dem Kardinal Coscia, eine

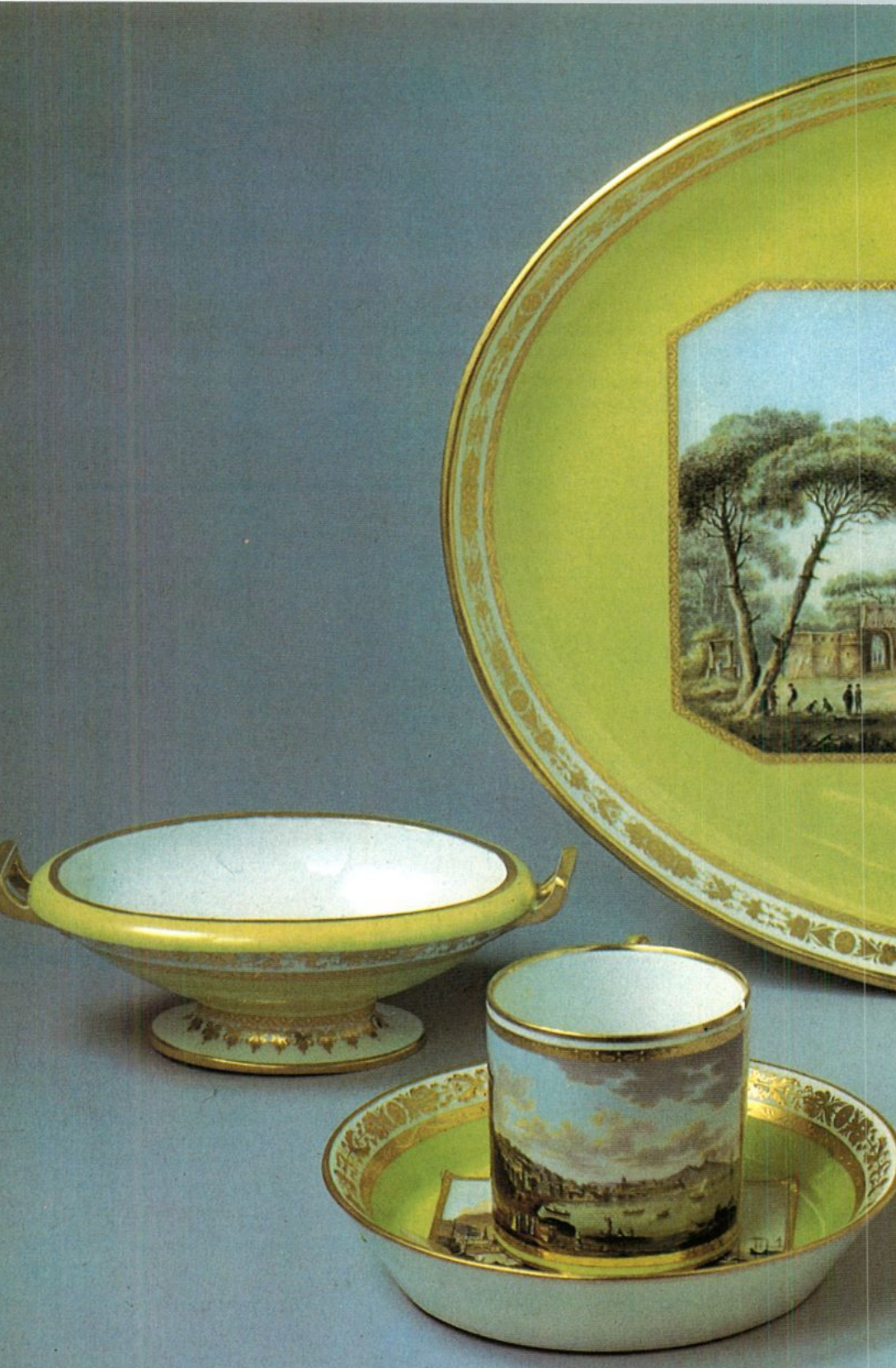
Karikatur auf die Mode des Tabakschnupfens: *Ein Herr nimmt in einem Gewürzladen eine Prise, als sich ihm der Teufel in Gestalt einer Dirne mit einem Blumenkorb nähert. Radierung von Melchior Küsel, 17. Jh. Stift Göttweig, Österreich*

Prise anzubieten. Es breitete sich, unter gemeinsamem Schnupfen, eine gar nicht heiligmäßige Heiterkeit im Audienzsaal aus, wobei seine Heiligkeit, von seiner Verlegenheit befreit, mit der Besucherin zu plaudern begann »und auch nicht zugeben wollte, daß die Printzessin vor ihm knieen solte; vielmehr hat er ihr nachgehends eine jährliche Pension von 1 000 Scudi geschencket, und der Kardinal Coscia hat ihr gleichfalls ein kostbares Sammtenes Kleid verehret, welcher Kardinal sonsten von demjenigen, was dem Papst auf der Reise geschencket wird, das meiste und beste ziehet«.

Mit der französischen Revolution ging die Epoche der Tabatière zu Ende, nur in der Diplomatie hielt sich die Sitte. Man fand leichter Kontakt und wies sich, mit edelsteinbesetzter Schnupftabaksdose, sogleich als Mann von Lebensart aus, von dem nicht zu befürchten war, daß er auch nur im entferntesten mit Demokraten sympathisierte. Tatsächlich war die Tabatière ein zeremonielles Requisit; im Jahre 1822 gab die englische Krone allein für Schnupftabakdosen, die als Geste der Aufmerksamkeit an ausländische Diplomaten verschenkt wurden, über 22000 Pfund Sterling aus. Napoleon I. hat ebenfalls riesige Summen für solche Dosen ausgegeben, in seiner Zerstreutheit steckte er Tabatièren seiner Umgebung, aus denen er sich bedient hatte, in die Tasche, schenkte solche Dosen aber auch gerne an ausländische Besucher und Potentaten. Seinen eigenen Schnupftabak trug er lose in der ledernen Westentasche mit sich herum und schnupfte maßlos: Allerdings fiel ihm der Tabakstaub meist auf die Erde. Der Mann von Lebensart nahm seine Prise beiläufig, doch unstreitbar elegant, er hütete sich, zu niesen, und mußte es doch geschehen, so dämpfte er die Detonation mit dem Taschentuch zu einem unmerklichen Grunzen. Um die Mitte des vorigen Jahrhunderts starb das Schnupfen, dieses Überbleibsel aus der guten, alten Zopfzeit, endgültig aus, doch nun waren es die konservativen Bauern der Alpen, die daran festhielten, als längst keiner ihrer Herren mehr die Tabatière zog, um sich zu bedienen.

Das Rauchen, für lange Zeit vulgärer als das Schnupfen, bot nur die Pfeife als Objekt für das Schmuckbedürfnis. Die Indianer hatten sich die Pfeifenköpfe aus Stein geschnitten, so taten die Kolonisten es ihnen nach oder brannten sich Pfeifenköpfe aus Ton. Allerdings waren die indianischen Pfeifenköpfe zehn- bis zwölfmal so groß wie die, die man später in England herstellte, denn die Pfeife der Abenteurer und Seeleute war ja kein Kultgegenstand, sondern diente dem individuellen Genuß. Es gab anfangs tatsächlich regelrechten Unterricht im Rauchen, von »Lehrern« erteilt wie der Violinunterricht oder Fechtunterricht, aber der alte Geist Manitous schien noch im Tabak zu stecken, denn es wurde seit Raleighs Zeiten Sitte, »to blow a pipe sociably«, »gemeinsam eine Pfeife zu rauchen«, was bedeutete, daß man sich gemütlich zusammensetzte. Im 18. Jahrhundert hatte man in Deutschland aber noch mit dem Tabak zu kämpfen. Ein zeitgenössischer Bericht erzählt, es hätten Frauen ihren Männern von einer Messe Tabak mitgebracht, weil »selbiger Zeit gar rare Ding damit war«. Sie müssen Augenblicke reinster Schadenfreude erlebt haben, als die Männer »die Pistolen ins Maul genommen, Feuer gefressen und den Rauch ausgespeiet, hernachmals in den Köpfen wirberlich oder tumm geworden, wider Wände und Tischecken gepurzelt und daniedergefallen wären«.

Den besinnlichen Zug des Pfeifenrauchens verdankt man den Holländern, die aus dem feinen Ton in der Gegend von Gouda lange Tonpfeifen brannten. Ihre Vorzüge waren beachtlich, denn der Rauch wurde gekühlt, und der poröse Ton nahm die Teerbestandteile des Tabaks auf. Kein Wunder, daß die Erzeugnisse der holländischen Pfeifenbäckereien sich wachsender Beliebtheit erfreuten und überall nachgeahmt wurden, wo sich leidlich geeigneter Ton fand. Allerdings hatten die holländischen Langpfeifen, so köstlich sie sich rauchten, einen schwerwiegenden Fehler: Schon eine kleine Unachtsamkeit genügte, und sie sprangen in Scherben.

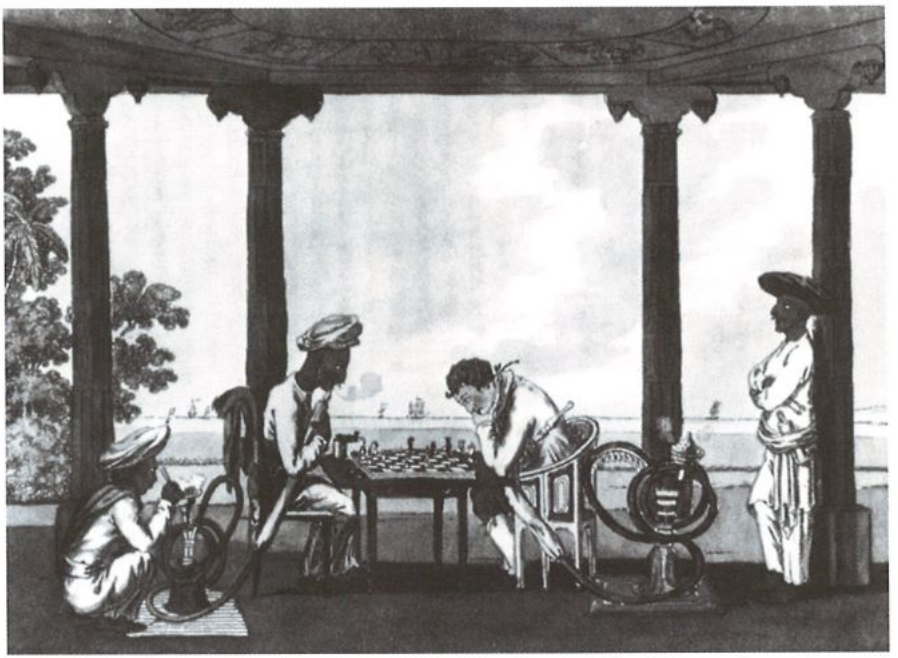


Wenn man bedenkt, daß der Pfeifenraucher in einer rumpelnden Reisekutsche, auf schwankenden Schiffen oder gar zu Pferde rauchen wollte, kann man sich vorstellen, wieviel Pfeifen zu Bruch gegangen sind. Der wohlhabende Raucher ließ sich deshalb Etuis anfertigen, von denen einige noch erhalten sind. Sie sind aus Metall oder Holz gefertigt, nehmen die Pfeife auf wie ein Geigenkasten die Geige und tragen oft recht hübsche Inschriften wie »Was ist schoener als eine junge Deern / Bei sie schlaf ich gern« oder »Hie in disen blumen Garten / wyl ich meine Lyebste warten«.

Auch um den Tabak, den sie in ihren Kolonien auf Java und Sumatra zogen, haben sich die Holländer verdient gemacht und das zunächst scharfe Kraut veredelt. Diese Tabake, zusammen mit der holländischen Tonpfeife, ließen das Pfeiferauchen zum Inbegriff einer Beschaulichkeit werden, wie sie auf vielen niederländischen Interieurs dargestellt und von Laurence Sterne literarisch im Onkel Toby gestaltet worden ist. Der hohe Armstuhl, die knisternden Buchenscheite im Kamin, der sich kräuselnde Pfeifenrauch gehören zum Charakterbild dieses gelassenen, lebensklugen Mannes, der aus der Distanz sein bewegtes Leben an sich vorüberziehen läßt. Die langen holländischen Pfeifen, auf die Dauer unpraktisch, sind außer Mode gekommen, nur während der traditionellen Schaffermahlzeit in Bremen werden sie noch geraucht, der einstigen Abschiedsmahlzeit der Reeder und Schiffer an jedem zweiten Freitag im Februar, bevor sie nach der Winterruhe wieder aufbrachen zu ihren Handelsfahrten in alle Welt.

Nicht jeder Pfeifenraucher hatte das geduldige Temperament, das der Umgang mit langen Tonpfeifen erfordert. So schnitzte man die Pfeifenköpfe aus Holz oder Meerschaum. Eigentümlicherweise kann man Holz, das ja eigentlich glimmen müßte, nur deshalb verwenden, weil die Auswüchse und Wurzelstöcke einiger Baumarten wie Erlen, Pappeln, Ahorn, Nuß- oder Buchsbäume gegen Feuer unempfindlich sind. Die Herstellung solch alter Pfeifen mit ihren langen Rohren aus Bambus, Weichselkirsche oder Pfefferrohr, mit ihren silbernen Beschlägen und ihrem behördlicherseits vorgeschriebenen Deckel, damit die glühende Asche nicht herausfiel, war im 19. Jahrhundert eine hochentwickelte Kunst. Damals ist auch die heute noch berühmte Bruyère-Pfeife geschaffen worden, deren Entstehung eine sentimentale Legende hervorgebracht hat: Ein Verehrer Napoleons I., dem am Grab des Kaisers die Meerschaumpfeife zerbrochen sei, habe es unternommen, sich aus dem Wurzelholz des dort wild wachsenden Heidekrautes (Erica arborea) ein Souvenir zu schnitzen, eine Tabakspfeife, die ihn an diesen Besuch und an das Grab Napoleons erinnern sollte. Auf Korsika wie in anderen südeuropäischen Ländern wachsen die Heidekrautsträucher zu Bäumen, deren Wurzeln bis zu 30 cm stark werden können. Der geübte Pfeifenmacher erkennt mit einem Blick, welche Pfeifen in dem rohen Holz stecken (Kloos). Die erste Bruyère-Pfeife war also eine Art Ersatz für einen Meerschaumkopf, und auch die Entdeckung dieses Materials

(vorhergehende Doppelseite)
Kaffeeservice *mit Landschaftsveduten aus Wiener Porzellan, um 1802. Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien*



Ein Inder und ein Europäer *spielen Schach und rauchen Wasserpfeife. Stich aus dem frühen 19. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

ist einem Zufall zu verdanken. Der ungarische Magnat Graf Andrassy brachte nämlich 1723 einem seiner Leute, dem Schuster Carl Kovacs, einen Klumpen dieses merkwürdigen Materials von einer Reise in die Türkei mit. Dieses Mineral, ein wasserhaltiges Magnesiumsilikat, war so leicht, daß es auf dem Wasser schwamm, und so weich, daß man es mit dem Messer leicht bearbeiten konnte. Vermutlich ist es ein Verwitterungsprodukt von Serpentin. Der Schuster, ein Tüftler, der in seiner freien Zeit schnitzte, erkannte die Möglichkeiten des Materials und schnitzte einen Pfeifenkopf für den Grafen und einen Pfeifenkopf für sich. Der, den er für sich selbst gefertigt hatte, war durch das Schusterwachs fettig geworden, und gerade dieser Kopf bekam, als er geraucht wurde, einen tiefen, goldbraunen Ton. Auch der Graf ließ seine Pfeife leicht fetten, seine Errungenschaft sprach sich in der Gesellschaft herum, und in ganz Ungarn und Österreich verlangte man solche Pfeifen. Tatsächlich ist Meerschaum aus der Türkei zum Handelsartikel geworden, und der Schuster Kovacs begründete die weltberühmte Budapester und Wiener Pfeifenschneidekunst, deren Werke heute von Museen gesammelt und hoch geschätzt werden.

Schließlich ist noch ein weiteres Material in den Dienst der Pfeifenmacher getreten, das Porzellan. Der Pfeifenkopf aus Porzellan hat den Nachteil, daß der

1
2
3
4
5
6
7
8
9
11

Tabak sehr heiß brennt und den Kopf erwärmt, so daß man ihn nicht anfassen kann; aber welche unschätzbaren Vorteile bietet er dafür dem Gemüt! Wie der Aschenbecher kam er, fabrikmäßig hergestellt und in Heimarbeit bemalt, dem Bedürfnis nach bleibenden Erinnerungszeichen, nach sinniger Schönheit und naturnaher Darstellungsweise entgegen. So findet man Goethe und Schiller, Bismarck und Heidelandschaften, Wappen und Blumen, Sinnsprüche und Heldentum auf dem porzellanenen Grund. Die langstielige Pfeife mit Porzellankopf ist so, zunächst als Studenten- und Pastorenpfeife, in alle Schichten vorgedrungen und wird noch heute auf dem Lande und als »Reservistenpfeife« geschätzt. Regelrechte Prunkpfeifen aus kostbarem Material, vergleichbar den edelsteinbesetzten Tabatièren, hat es kaum gegeben, weil der Pfeifenkopf heiß wurde und der Gebrauch das Material vorschrieb.

Ganz anders war es im islamischen Kulturkreis, der bekanntlich eine völlig eigene Rauchkultur hervorgebracht hat. Als die Türken den Tabak kennengelernt und sich an ihn gewöhnt hatten, wandten sie zunächst ihre gärtnerische Intuition aus islamischer Tradition auf, um die Tabake zu veredeln; die feinen, milden Orienttabake sind ihr Werk. Aber auch für den Rauchgenuß selbst schufen sie eine eigene Form, die Wasserpfeife (persisch: nargilē), die auf den islamischen Kulturkreis beschränkt geblieben ist. Sie bietet die gleichen Vorteile wie die holländische Tonpfeife, sie filtert und kühlt den Rauch. Die Konstruktion ist einfach: In das mit Wasser gefüllte Gefäß dieser Pfeife ragt ein Rohr bis dicht über die Wasseroberfläche. Auf diesem Rohr sitzt der Pfeifenkopf, dessen Öffnung durch einen Stein nicht ganz dicht verschlossen ist. Darüber liegt der Tabak, der durch glühende Holzkohle entzündet wird. Ein zweites Rohr oder ein Schlauch mit Mundstück, seitlich durch das Gefäß oberhalb des Wasserspiegels befestigt, dient zum Rauchen. Man nimmt meist nur ein bis zwei Lungenzüge des kühlen Rauches. In jedem Haushalt findet sich die Wasserpfeife, im Teehaus kann man sie entleihen, und bei Festlichkeiten wird sie herumgereicht. Solche Wasserpfeifen haben aus Silber gearbeitete, oft kunstvoll ziselierte und punzierte Köpfe, und alle Finessen der Goldschmiedekunst werden angewandt, um die Wasserpfeife eines Paschas oder eines reichen Kaufmanns zu schmücken. Der europäischen Pfeife ähnlicher ist die Tschibuk, deren Köpfe aus rotem Siegelton vom Balkan hergestellt wurden. Die Rohre fertigte man aus Kirschholz oder duftendem Jasmin, umwand sie mit Silber- und Golddraht und versah sie mit Mundstücken aus Edelmetall, Halbedelsteinen oder Bernstein. Solche Pfeifen gab es in den verschiedensten Längen, doch fand die Wasserpfeife größere Verbreitung.

Ein Zuckerbäcker *bietet Backwerk und kandierte Früchte an. Kolorierter Stich von M. Engelbrecht, 18. Jh.*

Der Sieg der Zigarette

In Europa hat die Zigarre die Pfeife zurückgedrängt, bevor die Zigarette ihren Siegeszug um die Welt antrat. Cigarro ist ein spanisches Wort, das auf einen indianischen Begriff zurückgeht. Die zusammengerollten Tabakblätter kennt man schon aus den ältesten Berichten über das neue »Indien«, die Zigarre selbst hat sich von Kuba aus den spanischen Kulturkreis erobert. Von den Spaniern hat der Deutsche H. H. Schlottmann die Zigarrenherstellung gelernt, der im Jahre 1788 die erste Zigarrenfabrik in Hamburg begründete, bald darauf folgten Bremen, wo man vorwiegend brasilianische Importtabake verarbeitete, und Baden, wo nur einheimische Sorten genommen wurden. Die »Bremer Brasil«, von den Facharbeitern, den »Cigaarnmakers« und »Wickelmaakers« mit Geschick gedreht, ist zu einem klassischen Zigarrentyp geworden. Im Jahre 1802 vermerkt der Große Brockhaus, der einen ausführlichen, leicht befremdeten Artikel über »eine besondere Art des Tabakrauchens« bringt: »Diese Art, deren man sich statt der Pfeifen im spanischen Amerika bedient, fängt an, auch in unseren Gegenden sehr gemein zu werden: ob dadurch den Rauchern der Geschmack veredelt oder verbessert werde, ist wohl nicht gut zu bestimmen, eben weil es – Sache des Geschmacks ist.« Sehr feinsinnig bemerkt, denn das Zigarrenrauchen galt als vulgär wie einige Menschenalter zuvor die Pfeife. Als sich der junge Herr von Bismarck als preußischer Gesandter beim Bundestag in Frankfurt auf einer Sitzung der Militärkommission eine Zigarre ins Gesicht steckte und von der »Schutzmacht« Österreich Feuer geben ließ, war dies eine Demonstration von durchaus arrogantem Charakter.

Noch 1848 stand in der Neuen Preußischen Kreuzzeitung, dem reaktionärsten Blatt der Konservativen: »Die Cigarre ist das Scepter der Ungeniertheit. Mit der Cigarre im Munde sagt und wagt ein junges Individuum ganz andere Dinge, als es ohne Cigarre sagen und wagen würde. Die Subordination des Soldaten läßt sich mit der Cigarre im Mund gegenüber dem Offizier nicht behaupten, und jede feinere Subordination, deren Grade bekanntlich im Verkehr mit Menschen aller Rangstufen unzählig sind, wird mehr oder minder niedergetreten oder verabsäumt durch diese Schenkensitte. Seitdem die Cigarre sich bleibenden Wohnort bei uns gestiftet hat, und der Respekt des schmauchenden Sohnes gegen den schmauchenden Vater ist nicht mehr derselbe wie ehedem.«

Die Zeiten änderten sich, die Zigarre wurde zum selbstverständlichen Requisit des gutsituierten, durch nichts zu beeindruckenden Bürgers, zum Symbol der Unverfrorenheit und Unbefangenheit, und wo immer ein dicker Mann demonstrieren wollte, daß er sich einen Teufel um seine Umwelt schere, zündete er sich eine Zigarre an. So wurde sie Mode und schließlich sogar von Winston Churchill zum Sieges- und von Ludwig Erhard zum Wohlstandssymbol erhoben. In der Tat fiele es keinem Karikaturisten ein, einen Kapitalisten ohne Zigarre abzubilden.

Die jüngste und aktuellste Form des Rauchgenusses ist über hundert Jahre alt und verdankt ihre Verbreitung dem Krimkrieg. Bekanntlich marschierte Zar Nikolaus I. im Sommer 1853 in die Donaufürstentümer ein, aber Frankreich unter Napoleon III. und Österreich traten auf die Seite der Türkei und erklärten Rußland

Modische Herren, Zigarren rauchend.
Illustration des 19. Jh.
Historisches Museum der Stadt Wien

1854 den Krieg. Die politischen Folgen dieses Krieges sollen hier unerwähnt bleiben, ebenso die Schlachten und Konferenzen. Jedenfalls erfand man damals nicht nur den ersten Feldfernstecher, den sogenannten »Krimstecher«, und machte unter Florence Nightingales Führung die ersten Versuche, die Humanität zu organisieren und Verwundete unabhängig von ihrer Nationalität zu versorgen, sondern

man lernte auch die Methode kennen, aus den dortigen Tabaken kleine Rollen mit Papier zu drehen. Dieser Art zu rauchen befleißigten sich Türken wie Russen, wobei die Türken vermutlich die Lehrmeister waren. Bei ihnen gibt es eine hübsche Geschichte: Einige Kanoniere, die unter Ibrahim Pascha (1789–1848) bei der Belagerung von Akka ihre einzige Wasserpfeife durch einen Volltreffer verloren, suchten nach einer Lösung ihres Problems und fanden sie in den Pulverrollen für ihre Kartuschen, die in Papier gewickelt waren. Sie übertrugen das Prinzip auf den Tabak – und hatten die Zigarette erfunden. Bedauerlich ist nur, daß schon Casanova bei seinen spanischen Freundinnen solche kleinen Tabakrollen, die »sigaritos« kennenlernte, so daß anzunehmen ist, daß tatsächlich an verschiedenen Orten verschiedene Leute auf die Idee gekommen sind, die Zigarre zu miniaturisieren.

In Frankreich sollen die ersten Zigaretten 1844 hergestellt worden sein, im Jahre 1862 eröffnete der griechische Unternehmer russischer Nationalität Laferme, der in Rußland eine große Fabrik besaß, die erste deutsche Zigarettenfabrik. Der erste prominente Raucher ist Kaiser Napoleon III. gewesen, ein nervöser und unsicherer Mann. Als sich Napoleon III. und Bismarck persönlich begegneten, trafen zwei höchst gegensätzliche Naturen aufeinander, und die Zigarre besiegte die Zigarette. Nach dem Ersten Weltkrieg erfolgte die Revanche: Die Zigarette besiegte die Zigarre, und als typisches Produkt der Industrie kam sie den Bedürfnissen von Menschen entgegen, die unter immer stärkerem Zeitdruck den schnellen Genuß suchten. So ist sie geradezu zum Symbol moderner Hast, zum Ausdruck und Ventil der Nervosität geworden, und die Zigarre ist Statussymbol geblieben. Vom Lehrling, der hastig seine Zigarette raucht, bis zum Boß mit der Zigarre reicht die soziologische Skala des heutigen Rauchens, und niemand entrüstet sich mehr über die Dame, die sich im Café eine Zigarette ansteckt. Hier haben wenige Jahrzehnte genügt, um ein nahezu naturgegebenes Gefühl der Empörung abzubauen, das im Neuesten Pariser Modejournal von 1843 noch wortreichen Ausdruck gefunden hatte: ». . . Neulich kam es sogar vor, daß eine elegante Dame einen Herrn mit brennender Cigarre auf offener Straße anhielt, um die ihrige anzuzünden. Alles köstliche Aussichten! Wie lange wird's noch dauern, so legen sie Hosen an, treiben die Männer mit der Reitpeitsche in die Küche und säugen ihre Kinder zu Pferde! Kleinigkeit für eine Emancipirte! Ein öffentliches Damen-Caféhaus wird auch schon eingerichtet, dort sollen zugleich Debatten über das Verhältnis der Frauen losgelassen, dabei ein Cigarrchen geraucht, die neuesten Journale gelesen, genug – ein Herren-Leben geführt werden. Wie sich die Berliner Ehemänner freuen werden, wenn sie ihre liebenden Weiber mit brennender Cigarre an die klopfende Brust drücken! Auf jeden Fall – pfui Teufel!«

Der Seemann und Walfänger Herman Melville, Dichter des »Moby Dick«, hatte es auf seinen Reisen anders gesehen: »So seltsam es scheint, nichts läßt eine junge Frau vorteilhafter erscheinen als das Rauchen. Wie bezaubernd wirkt eine junge peruanische Dame, wenn sie, in ihrer reich gewebten Basthängematte zwischen Orangenbäumen schwingend, den Duft einer köstlichen Zigarre einsaugt. Doch Fayaway war noch berückender, wenn sie in ihrer schönen olivfarbenen Hand das lange, gelbe Rohr der Pfeife mit dem seltsam geschnitzten Kopf hielt und in kurzen Zeiträumen leichte Rauchringe genießerisch durch Mund und Nase blies.«

Der Siegeszug des Kaffeehauses

Aufruhr der Kaffeetrinker
Der Siegeszug des Kaffeehauses
Der Kaffee und der Größenwahn
Der König von Brasilien
Rund um die Sachertorte
Die Welt der Zuckerbäcker
Amerikanisches Intermezzo
Des Eises Köstlichkeiten

Aufruhr der Kaffeetrinker

Kaffee scheint ein Alltagsgetränk zu sein, das keine besonderen Überraschungen mehr zu bieten vermag. Man weiß, daß ein gewisser Kolschitzky im Jahre 1683, nach der denkwürdigen Belagerung und Befreiung von Wien, dortselbst mit 500 eroberten Kaffeesäcken das erste Wiener Kaffeehaus gegründet haben soll, und man erinnert sich, daß der Kaffeestrauch aus Abessinien kommt, von wo er wohl auf ungeklärte Weise nach Norden zu den besagten Türken vorgedrungen sein muß. Daran ist richtig, daß der Kaffeestrauch (coffea arabica) tatsächlich aus Abessinien stammt. Aber schon die Geschichte des ersten Wiener Kaffeehauses gilt als fragwürdige, wenn auch amüsante Anekdote.

Vom ersten Augenblick an gibt es aber nicht nur in Europa zwischen Kaffee und Literatur, zwischen Kaffee und Politik verblüffende Beziehungen, die nicht ohne weiteres selbstverständlich sind. Einen Höhepunkt in diesen Beziehungen bietet unzweifelhaft jener Augenblick, als der Dichter Stefan Zweig (1881–1942), ein gebürtiger Wiener, seinen Kollegen Honoré de Balzac (1799–1850) bei seiner Arbeit schildert: »Nach vier, nach sechs Stunden ununterbrochenen Schaffens spürt Balzac, daß er nicht weiterkann. Die Hand erlahmt, die Augen beginnen zu tränen, das Blut pocht an die überhitzten Schläfen, die Spannung in den Nerven versagt. Ein anderer würde jetzt aufhören, würde ausruhen, würde mit so vollwichtiger Leistung sich dankbar bescheiden. Aber Balzac, dieser Dämon des Willens, gibt nicht nach. Das vorgesetzte Ziel muß erreicht werden, und wenn der Renner darüber zuschaden geritten wird! Die Peitsche her, wenn der träge Kadaver nicht vorwärts will! Balzac steht auf – es sind dies die einzigen, knappen Pausen während der Arbeit – tritt an den Tisch und entzündet die Cafetière. Denn Kaffee ist das Öl, das allein diese phantastische Maschine in Gang bringt, und ist darum für Balzac, dem nur die Arbeit etwas bedeutet, wichtiger als Essen und Schlafen und jeder andere Genuß. Während er den Tabak haßt, weil er nicht stimuliert, nicht zu jenem Übermaß führt, das für ihn das einzige Maß ist – ›Tabak schädigt den Körper, greift den Verstand an und macht ganze Nationen stumpfsinnig‹ – hat er dem Kaffee den schönsten Hymnus des Dichters gesungen.« Balzac arbeitete nachts, und er arbeitete wie ein Berserker. Eingehüllt in eine Mönchskutte, um von keinem Zwang, keinem Kleidungsstück behindert zu sein, schreibt er Stunde für Stunde auf eine bestimmte Art von Papier mit exakt zugeschnittenen Rabenfedern Seite um Seite, schafft Tausende von unverwechselbaren Figuren, um das gigantische Werk seiner Comédie humaine zu vollenden, und legt strikten Wert darauf, sich den Kaffee selbst zuzubereiten, denn auch sein Diener kann ihn bei diesem Ritus nicht vertreten.

Der Kaffee, den sich Balzac an der stets mitgeführten Kaffeemaschine herstellt, ist ein böser, schwarzer Trank, ein Gift von erlesener Qualität. Ein Freund, der ihn beim Kaffeekauf begleitet hat, berichtet: »Dieser Kaffee setzt sich aus drei Sorten von Bohnen zusammen, Bourbon, Martinique, Mokka. Den Bourbon kaufte er in der Rue de Montblanc, den Martinique in der Rue de Vielles Audriettes bei einem Krämer, der dieses glorreiche Rezept noch nicht vergessen haben dürfte,

und den Mokka im Faubourg St. Germain bei einem Händler in der Rue de l'Université, doch wüßte ich nicht mehr zu sagen, bei welchem, obwohl ich Balzac häufig auf seinen Einkaufsexpeditionen begleitet habe. Es war jedesmal eine halbe Tagesreise quer durch Paris, aber ein guter Kaffee war ihm so viel Mühe wert.« Der Dichter hat, laut Rechnung der Statistiker, insgesamt rund 50000 Tassen dieses überstarken Kaffees getrunken, dessen Wirkung Balzac selbst so beschreibt: »Der Kaffee gleitet hinab in den Magen, und dann gerät alles in Bewegung. Die Ideen rücken an wie Bataillone der großen Armee auf dem Schlachtfeld: Der Kampf beginnt. Erinnerungen treffen im Sturmschritt ein als Fähnriche des Aufmarsches. Die leichte Kavallerie entwickelt sich in einem prachtvollen Gallopp. Die Artillerie der Logik braust heran mit ihrem Train und ihren Kartuschen. Die geistreichen Einfälle greifen als Tirailleurs ins Gefecht ein. Die Gestalten kostümieren sich, das Papier bedeckt sich mit Tinte, die Schlacht hebt an und endet unter Strömen schwarzer Flut, so wie die wirkliche Feldschlacht in Pulverrauch ertrinkt.« Balzac, längst kaffeesüchtig, ruiniert sich selbst mit immer größeren Mengen immer stärkeren Kaffees, er beklagt, daß die Zeiträume, in denen der Kaffee inspirierend wirke, immer kürzer werden – »er regt jetzt nur noch fünfzehn Stunden mein Gehirn an« – und stirbt an seiner Sucht. Sein Arzt und Freund Dr. Nacquart stellt als Todesursache ein altes Herzleiden fest, »verschärft durch Nachtarbeit oder besser Mißbrauch von Kaffee, zu dem er seine Zuflucht nehmen mußte, um das natürliche menschliche Schlafbedürfnis zu befriedigen«. Ein dramatischer Vorgang: Der Riese der bürgerlichen Literatur Honoré de Balzac, der Schöpfergott einer Comédie bourgeoise, richtet sich, ein Sklave seiner Arbeit, mit einem vollkommen »bürgerlichen« Getränk zugrunde.

Die Beziehungen der Literatur zum Kaffee sind alt, sie erneuern sich immer wieder, ein etwas rätselhafter Vorgang, unter einem muselmanischen Sultanat wie unter dem preußischen Absolutismus. Zum ersten Male wurde der Genuß von Kaffee im Jahre 1511 verboten, und zwar von Khair-Beg, einem jungen, äußerst ehrgeizigen Beamten, den der Sultan von Ägypten zum Statthalter in Mekka ernannt hatte. Khair-Begs Lieblingsspruch war »Ein ausgetretener Pantoffel ist kein Pantoffel mehr«; er sorgte dafür, daß der alte Schlendrian aufhörte und die alten Pantoffeln in der Justiz und Verwaltung aussortiert wurden. Aber er übertrieb und zog sich den Spott der Öffentlichkeit zu, man verfaßte bissige Verse auf den »Pantoffelphilosophen« und machte ihn lächerlich. Khair-Beg stellte fest, daß die Männer, die ihn auf diese Weise bloßzustellen wagten, Kaffeetrinker waren, und er veranstaltete ein Prüfverfahren, eine Art »hearing«, um festzustellen, ob der Kaffeegenuß sich mit den Vorschriften des Korans vereinbaren lasse. Man konnte sich nicht darüber einigen, ob der Kaffee zu verbieten sei, weil er eine Art Rausch erzeuge, einen Wachzustand und ein gesteigertes Bewußtsein, oder zu erlauben sei, weil er nicht berausche wie Wein, sondern den Verstand eher verdoppele. Man einigte sich, ihn für »mekruh« zu erklären, für »unerwünscht« (Jacob). Khair-Beg, in seiner Eitelkeit verletzt, konnte die Dinge nicht auf sich beruhen lassen. Eines Nachts ließ er einige seiner verhaßten Kritiker festnehmen, als sie friedlich vor ihren Kaffeemaschinen saßen. Diese Maßnahme verlief nicht ohne Störungen: Es entstanden Tumulte, man leistete gegen die Polizei erheblichen Widerstand, einige

Kaffeestuben gingen dabei in Flammen auf, und es gab Tote. Am nächsten Tag wurde der Kaffeegenuß verboten, nicht, weil er ein Gebot des Korans verletzte, sondern weil er »zu Aufständen führte«.

Der junge Statthalter berichtete die Ereignisse nach Kairo und bat um nachträgliche Billigung seiner Maßnahmen. Man hatte ihn, den Tüchtigen, zum Statthalter von Mekka eingesetzt, weil Mekka ein hochpolitischer Ort war, das Zentrum des riesigen islamischen Reiches, das von Algier bis an die Hänge des Kaukasus reichte. Was in Mekka geschah, wußte man morgen in Syrien und am Bosporus, einen Fehler konnte er sich nicht leisten. Khair-Beg ahnte nicht, daß der Sultan von Ägypten selbst ein starker Kaffeetrinker war. Als er den Bescheid aus Kairo erhielt, wurde er blaß vor Wut. Der Sultan schrieb ihm, die besten Kenner des Korans könnten keinen Verbotsgrund für Kaffee finden, und nicht der Kaffee, sondern die von Khair-Beg getroffenen Maßnahmen seien die Ursache des Aufstandes gewesen. Es sei empfehlenswert, das Kaffeeverbot wieder aufzuheben. Sogar den beschlagnahmten Kaffee sollte der Statthalter wieder an die rechtmäßigen Besitzer zurückgeben. Mit diesem Bescheid, der in der Öffentlichkeit nicht verborgen bleiben konnte, wurde Kaffee im islamischen Weltreich ein Politikum: Wer ihn trank, verhielt sich sozusagen antiautoritär, und immer wieder gab es Streit zwischen denen, die im Wirtshaus provozierend Kaffee tranken, und den Frommen, die vor-

Tatarisches Kaffeehaus. *Wo die eigentliche Heimat des Getränks Kaffee lag, läßt sich wohl nicht mehr genau feststellen. Im türkischen Bereich wurde er jedenfalls sehr schnell zum Volksgetränk. Stich, Mitte 19. Jh.*

beiwandelten und lautstark ihren Abscheu ausdrückten. Oft arteten diese Streitereien in regelrechte Schlägereien aus, und im Jahre 1521 sah sich der Sultan von Kairo gezwungen, seine einstige Ansicht zu revidieren. Er verbot den Genuß von Kaffee, um die öffentliche Ruhe und Ordnung nicht länger zu strapazieren. Die Fanatiker, die gegen den Kaffee gepredigt hatten, triumphierten, aber die anderen bereiteten sich zu Hause weiterhin ihren Kaffee selbst, denn das fiel nicht unter das Verbot.

Im Laufe der folgenden Jahrzehnte wurden die Fanatiker zu einer bedeutungslosen Minderheit wie in Europa die Apostel von Mäßigkeitsvereinen. Jeder trank im türkischen Reich Kaffee, man fand ihn nützlich für die Soldaten auf der Wache, für die Frauen im Kindbett, man schätzte seine anregende Wirkung und führte ihn überall in den frisch eroberten ehemals christlichen Provinzen ein. In Konstantinopel zum Beispiel, in dem der Wein bisher eine wichtige Rolle gespielt hatte, wurde nun Kaffee propagiert, und bald bekam man in den Schänken nicht mehr den Wein, der Allah verhaßt war, sondern den »schwarzen Apollo«, den Kaffee. In China, wo der Buddhismus den Rausch verboten hatte, war der Tee als eine Art Rauschmittel an die Stelle des Weines getreten, im Islam übernahm diese Rolle der Kaffee. So konnten die Poeten schreiben: »Nun hat sie gesiegt, die Kaffeebohne! Gesiegt! Die Verführerin der Doktoren, welche die Kadis und den Koran

Das erste Kaffeehaus in Wien, *angeblich gegründet vom Kaufmann Kolschitzky 1684 nach der Türkenbelagerung, bei der er in den Besitz einiger Säcke voll Kaffeebohnen gelangte. Lithographie von F. Schams, Mitte 19. Jh.*

lange genug in Parteien zerspliss! Zu Damaskus, Aleppo und Kairo hat sie gesiegt, und am Goldenen Horn, wo die Lüfte des Bosporus wehen, vertrieb sie die Gerüche des Weins, den bisher man unheilig schenkte.«

Die ersten Kaffeehäuser wurden von zwei Kaufleuten im Jahre 1554 in Konstantinopel eröffnet, und bald erhielten sie von der Bevölkerung den blumigen Beinamen »Schule der Gebildeten«. Den Kaffee selbst nannte man gern »Milch der Schachspieler und Denker«, und der Kaffee wurde zum Nationalgetränk. Mit den Heeren des osmanischen Reiches kam der Kaffee nach Serbien und Bosnien, nach Tripolis und Tunis, nach Ungarn und vor die Tore von Wien. Als die Stadt vollkommen von den türkischen Heeren umklammert war, schlichen sich, so wird berichtet, zwei mutige Männer durch ihre Linien und brachten eine Botschaft an die Führer des Entsatzheeres. Es war ein Pole namens Kolschitzky, der lange Jahre als Dolmetscher bei den Türken gelebt hatte und am 13. August 1683 mit seinem Diener als Türke verkleidet die Stadt verließ. Seine Mission gelang, und zwei Tage später tauchte er mit der Antwort des Erzherzogs von Lothringen wieder in der Stadt auf, ein Ereignis, das die moralische Widerstandskraft der eingeschlossenen Bürger entscheidend stärkte. Als das türkische Heer geflohen war, entdeckten brave bayerische Reiter beim Troß viele Säcke mit »Kamelfutter«. Sie wollten die Säcke mitnehmen, gerieten aber in Streit mit den Bürgern aus der Leopoldstadt, die ebenfalls Ansprüche erhoben. Ein Leutnant befahl kurzerhand, die Säcke in die Donau zu werfen, als Franz Georg Kolschitzky, so will es die Legende, dazukam. Er war, wie man es ihm versprochen hatte, am Tage der Befreiung ein Bürger von Wien geworden, außerdem Hausbesitzer auf der Insel Leopoldstadt. Nur ein Gewerbe hatte er noch nicht. Als er den Streit um die Säcke sah, kam ihm der entscheidende Einfall, und er bat sich die Beute aus. In diesen Tagen konnte ihm in Wien kein Mensch etwas abschlagen, und so ließ er die Kaffeesäcke in sein Haus schaffen und bewarb sich um die Konzession für ein Kaffeehaus in Wien.

Die historische Forschung kann diese so eindrucksvolle Geschichte nicht in vollem Umfang bestätigen. Kaffee ist in Wien schon zwanzig Jahre vorher gehandelt worden, ohne daß sich irgendein Wiener dafür interessiert hätte. Es sollen in Wirklichkeit einige Serben gewesen sein, denen man gestattet hat, mit dem erbeuteten Kaffee in Wien Kaffeehäuser einzurichten, weil sie während der Belagerung Kundschafter gewesen sein sollen. Fest steht, daß ein Grieche namens Theodat das erste Wiener Kaffeehaus eröffnet hat, aber was vermag schon die historische Wahrheit gegen die Überzeugungskraft von Legenden! In Wien hat sich das Kaffeehaus paradoxerweise nur langsam durchgesetzt: 1688 gab es erst ganze vier »Kaffeesieder«, und noch 1747 war der Kaffee ein exklusives Getränk (Schiedlausky). Erst zur Zeit Maria Theresias, als die Keuschheitskommission wütete und das Kaffeehaus, allen Gesetzen zum Trotz, zum beliebten Treffpunkt der feschen Herren und der leichten Mädchen wurde, entwickelte sich das Café zum lebenswichtigen Bestandteil des Stadtbildes; bei einer Schale »Gold«, einem Kaffee mit Milch, bildete sich eine regelrechte Kaffeehausprostitution heraus. Im Jahre 1787 hat man in Wien bereits 68 Cafés gezählt.

Der Siegeszug des Kaffeehauses

In Abessinien, seinem Ursprungsland, heißt der Kaffee »bunk«, und mit diesem Namen wird er auch von dem großen arabischen Arzt Avicenna (arabisch: Ibn Sina) erwähnt, der ihn um 1000 in seinen botanischen Werken als Medizin nennt. Das arabische Wort »kawih« bedeutet Kraft, und die Muslims glaubten, durch Einverleibung des Kahwa-Trankes könne der Gläubige noch vor dem Tode zum Paradies entrückt werden. Ein frommer Lehrer des Korans hat den Ausspruch getan: »Wer mit Kahwa im Leibe stirbt, der kommt nicht ins Höllenfeuer.« Die arabischen Ärzte haben als erste Kaffee als Herzmittel zur Anregung des Kreislaufs verordnet, aber auch pulverisierten Kaffee bei Mandelentzündungen und ähnlichen entzündlichen Affektationen verschrieben.

Der Kaffeetisch. *Porzellangruppe aus Fürstenberger Porzellan, 18. Jh. Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte, Münster*

Man hat lange Zeit geglaubt, der Kaffee sei eine arabische Züchtung, und erst in neuerer Zeit die wahren Zusammenhänge aufklären können, soweit dies überhaupt möglich ist. Es gibt eine sehr hübsche, christliche Legende, nach der islamische Mönche des Klosters Schehodet im Yemen ihre Ziegen und Schafe beobachtet hätten, die nach dem Genuß eines unbekannten Gewächses schlaflos und mit geröteten Augen umhergesprungen seien. Man sei dann der Sache nachgegangen und auf den Kaffeestrauch gestoßen. Die Entdeckung, daß man die Bohnen in Wasser kochen muß, ist dem ehrwürdigen Abt dieses Klosters zugeschrieben worden. Aus dem Yemen kam denn auch der arabische Kaffee als Exportartikel, und Mokka hieß die Hafenstadt, in der er verschifft wurde.

Man weiß, daß der Strauch viel Wärme und Wasser benötigt. Der Ursprung des arabischen Kaffees ist die Provinz Kaffa in Abessinien, es gibt aber auch javanische und südamerikanische Sorten, die heute weltwirtschaftliche Bedeutung bekommen haben. Die anregende Wirkung des Kaffees beruht, chemisch gesprochen, auf Trimethyl-Oxypurin, dem Alkaloid Koffein, das im Jahre 1820 von dem deutschen Chemiker Runge erstmalig rein dargestellt worden ist. Es findet sich im brasilianischen Mate-Tee, in der Kola-Nuß und in der Guarana-Paste, die sich die Amazonas-Indianer aus geröstetem Samen (Paullinia sorbilis) bereiten, aber nur in Form von Kaffee ist dieses Anregungsmittel zur Grundlage einer speziellen Kultur geworden. Was der Tee für den buddhistischen, der Wein für den christlichen, das ist der Kaffee für den islamischen Kulturkreis geworden.

Die wandernden Jäger, die zum erstenmal eine Kaffeebohne gekaut haben, werden von dem bitteren Geschmack der kirschartigen Frucht nicht allzu abgestoßen gewesen sein. Sie aßen ja Würmer, Schlangen, Schnecken, Muscheln und Insekten und waren weitgehend unempfindlich gegen solche Sensationen. Die belebende Wirkung müssen aber gerade diese durch kein Medikament vergifteten gesunden Menschen gespürt haben. Wann Kaffee zum ersten Male mit heißem oder gar kochendem Wasser zubereitet worden ist, wird sich kaum mehr ermitteln lassen.

Die Klassiker des Kaffeekochens, die Araber, trinken ihren starken Kaffee stets mit dem Satz. Noch extremer für unseren Geschmack ist die Zubereitungsweise der Beduinen, die an den Tee der Mongolen erinnert. Vermutlich liegt es an der Brennstoffknappheit, daß man von einem Getränk, wenn es schon kompliziert zubereitet wird, auch gleich eine gewisse Sättigung fordert. Die Beduinen kochen aus den Beeren des Kaffeestrauches mit Sesamöl und Butter eine regelrechte Suppe, die sie mit Honig oder Zucker süßen. Den echten türkischen Kaffee kocht man bekanntlich in einem langstieligen Kännchen ohne Deckel. Der gemahlene Kaffee wird in die trockene Kanne geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen, das in einem zweiten Kännchen gekocht worden ist. Dann läßt man den Kaffee noch einmal kurz aufwallen und bietet ihn sofort an. Sir Thomas Herbert, der 1626 eine englische Gesandtschaft nach Persien führte, hat diesen Kaffee gemeint, als er be-

»Frau Immerdurst«:
Karikatur einer Kaffeetante.
Volkstümlicher Holzschnitt, 19. Jh.

Eher
will ich
Mäner kos-
sen als den
lieben Kaffe
lassen

richtete: »Dieses Getränk scheint vom Styx-See zu stammen, so schwarz und dick und bitter ist es. Man gewinnt es aus runden, groben Körnern, die den Körnern des Lorbeerbaumes ähneln. Heiß getrunken soll es gesund sein; es zerstreut die Melancholie, trocknet die Tränen, beschwichtigt den Zorn und erzeugt freudige Gefühle. Nichtsdestoweniger würden die Perserleute es nicht so sehr schätzen, wenn nicht die Überlieferung lehrte: Es sei erfunden und erzeugt vom Engel Gottes Gabriel, um die Kräfte Mohammeds, die schwindenden, wiederherzustellen. Mohammed selbst habe sich gerühmt: Jedesmal, wenn er den Zaubertrank einnahm, habe er eine Kraft gespürt, vierzig Männer vom Sattel zu heben und vierzig Frauen zu beschlafen.« Kein Wunder, daß die Muslims leidenschaftliche Kaffeetrinker geworden sind, wenn auch kaum jemand den Rekord des Propheten erreicht haben dürfte. Einem echten Muslim muß das, was Europäer Kaffee nennen, wie Spülwasser vorkommen. Die für den arabischen Geschmack schauderhafte Angewohnheit, den Kaffee zu süßen, soll von besagtem Kolschitzky stammen, der es vorzog, den Kaffeesatz wegzugießen und den gefilterten Rest zu versüßen, damit sich die leckermäuligen Wiener an das türkische Gebräu gewöhnten. Es gibt noch eine serbische Variante des Kaffeekochens. Dabei müssen eineinhalb Tassen kaltes Wasser und ein Stück Zucker in das Kännchen getan werden. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, schüttet man ein wenig in ein anderes Gefäß und gibt den Kaffee hinein, der sofort aufkochen muß (Wechsberg). Anschließend wird das abgefüllte Wasser zurückgeschüttet, und nach einer halben Minute schenkt man den Kaffee aus, ein kompliziertes, aber dafür echt serbisches Verfahren.

Den Ungarn verdankt die Welt den Espresso, und so läßt sich auf dem Gebiet der einst von Türken unterworfenen Länder geradezu eine Karte der Kaffeestile zeichnen, deren Mittelpunkt Wien gewesen ist. Jeder Reisende lernt, wenn er in Wien Kaffee bestellt, daß es zu differenzieren gilt. Einen Kaffee mit Milch nennt man Melange, mit Milch und Schlagsahne heißt er »Melange mit Schlag« – welche Verkürzung bekanntlich Schlagobers meint –, und schließlich gibt es noch den Mokka oder den schlichten »Schwoazn«, womit ein einfacher, schwarzer Kaffee bezeichnet ist, dessen Satz durch ein Sieb gefiltert ist.

Schon der schwäbische Arzt Leonhard Rauwolf aus Augsburg hat in seiner Reisebeschreibung über das Morgenland, die 1582 in Launingen erschienen ist, vom »Chaube« berichtet und dabei festgestellt, man pflege ihn aus »irdinen und Porcellanischen tieffen Schälein« zu trinken. Tatsächlich gehört das Kaffeegeschirr aus Porzellan so selbstverständlich in den Haushalt, daß der exotische Zusammenhang fast aus dem Bewußtsein geschwunden ist. Auch das öffentliche Café ist zur selbstverständlichen Einrichtung geworden, und unsere Vorstellungen sind am Vorbild der Wiener und Pariser Cafés orientiert. Tatsächlich aber ist das erste Kaffeehaus eine Londoner Spezialität gewesen, denn über London lief damals der Kaf-

(vorhergehende Doppelseite)
Stundenlanges ungestörtes Zeitungslesen *bei einer Tasse Kaffee und einem Glas Wasser gehörte zu den Annehmlichkeiten eines damaligen Kaffeehauses. Kaffee Griensteidl am Michaelerplatz in Wien. Ende 19. Jh. Österreichische Nationalbibliothek, Wien*

Die Literatenkneipe »Krokodil«
in München im Jahre 1866. Holzschnitt

feehandel. Das Virginia Coffee-House wurde im Jahre 1652 eröffnet und fand sogleich Nachahmung, allerdings mit einer Eigentümlichkeit, die sich auf dem Kontinent nicht eingebürgert hat: Alle Parteien, Berufe und Klassen hatten ihre bestimmten Kaffeehäuser (Friedell). Es gab papistische, puritanische, whiggistische, royalistische Kaffeehäuser, Kaffeehäuser für Stutzer, für Dirnen, für Handwerker. Wills berühmtes Kaffeehaus war das Literatencafé, in dem Dryden (1631–1700) residierte, und wessen Verse dort gelobt wurden, der war für die nächste Saison gemacht. Einige Jahrzehnte später entstanden die ersten Kaffeehäuser in Frankreich, und 1720 zählte man in Paris schon über 300 Kaffeehäuser. Kaffee hatte damals snob-appeal, denn er war teuer, schwer zu bekommen und höchst modern.

Den Anstoß für diese Mode hatte in Frankreich eine türkische Gesandtschaft gegeben. Im Jahre 1669 hatte Sultan Mahomet IV. einen Sonderbotschafter zu König Ludwig XIV. geschickt, um die Möglichkeiten eines gemeinsamen Vorgehens gegen die Deutschen zu sondieren. Soliman Aga hatte in einem Palais gewohnt und die Damen der Pariser Gesellschaft empfangen, wobei sie Bekannt-

Das Café d'Orsay *in Paris war ein gesellschaftlicher Treffpunkt der eleganten Welt. Holzschnitt aus dem Jahre 1847*

schaft mit dem Kaffee machten, jenem ungezuckerten, bitteren Getränk, das man zunächst scheußlich fand. Als Folge dieser türkischen Gesandtschaft wurde Paris mit der »Turkomanie« infiziert, über die sich auch Molière lustig gemacht hat, und das Kaffeetrinken war das Herzstück dieser Mode. Es fand im Salon und im Kaffeehaus statt, die zu Mittelpunkten einer neuartigen Geselligkeit wurden. Diese Kaffeehäuser hatten bereits damals besondere Zimmer für Billard und l'Hombre, das beliebteste französische Kartenspiel, aber das Rauchen war nicht erwünscht; es galt als ordinär und wurde in die Trinkstuben und Kneipen verbannt. Die Art der Begegnung in einem Kaffeehaus war für die Menschen etwas völlig Neues. In einer zeitgenössischen Broschüre heißt es: »Die Kaffeehäuser werden von ehrbaren Menschen besucht des einen und des anderen Geschlechts. Man sieht alle Arten von Charakteren: Galante Männer, kokette Frauen, Abbés, welche höflich (oder auch nicht) sind, Krieger, Provinzler, Neuigkeitsjäger, Offiziere, Freunde und Prozeßparteien, Trinker, Spieler von Profession, Parasiten, Abenteurer der Liebe sowie Profitgierige, junge Reiche, alte Verliebte, Prahlhänse und falsche Heldenväter, Dilettanten, Schriftsteller, kurz, eine Unzahl von Personen; eine Reihe, die kein Ende findet.« Die Leute, die dort verkehrten, stellten keine Gesellschaft dar, sie waren weder ständisch noch konfessionell gegliedert, und nirgends anders als in einem solchen Caféhaus konnte man so viele verschiedene Menschen treffen; hier war im kleinen die spätere demokratische Gesellschaft des Industriezeitalters vorweggenommen.

Der Kaffee verursachte, wie ein Historiker es formuliert hat, eine richtiggehende Revolution der Sitten und belebte mit seinem mächtigen Einfluß die geistreichste Gesellschaft, die vielleicht jemals existiert hat. Die Gesellschaft versammelte sich, um miteinander Kaffee zu trinken, ein zunächst exklusives Vergnügen. Im Salon und im Kaffeehaus suchte man Begegnung und Gespräch, aber das »bureau d'esprit«, wie man den Salon nannte, wäre undenkbar gewesen ohne den Reiz souveräner und koketter Weiblichkeit. Im Schloß Trianon ging die Galanterie gegenüber den Damen am weitesten: Man reichte Kaffee und Tee in Schalen, deren Rundungen dem Busen der Königin Marie Antoinette nachgebildet war.

Der Kaffee und der Größenwahn

Zwischen der Befreiung der Frau aus dem Winkel hinter dem Herd und der Ausbreitung des Kaffees in Europa scheint es gesellschaftliche Wechselwirkungen zu geben, denn in der Tat haben die Frauen und die Dichter zum Kaffee die intensivsten Beziehungen unterhalten; für die Entfaltung der Toleranz ist das Kaffeehaus so wichtig geworden wie das Kloster für die Frömmigkeit. Wieviel die Literatur dem Kaffee verdankt, ist überhaupt nicht abzuschätzen, ohne das Kaffeehaus wäre der Poet in die Dachstube verbannt geblieben, hätte sich weiterhin in zahllosen Berufen und Tätigkeiten vom Hauslehrer bis zum Steuerbeamten umgetan und nirgends auf der Welt einen Ort gehabt, wo er unter seinesgleichen sitzen und reden konnte. Kein Zweifel, das Kaffeehaus ist für Jahrhunderte das Zentrum der Literaten, und die geheimnisvolle Wirkung der Kaffeebohne erweist sich auch in

den kälteren europäischen Zonen. So war Jonathan Swift, dieser scharfsichtig leidende und bösartig formulierende Satiriker, ein leidenschaftlicher Kaffeetrinker. Am 13. Juli 1722 schrieb er an seine junge Schülerin Esther Vanhomrigh, die als »Vanessa« seine Geliebte war: »Die beste Medizin, die ich im Leben kenne, lautet, Deinen Kaffee zu trinken, wenn Du kannst, und kannst Du es nicht, ebenfalls zufrieden zu sein: solange Du fortfährst, spleenig zu sein, rechne darauf, daß ich immer predigen werde...« Damals war er ein Mann von 35 Jahren, der die längste Zeit seiner wunderlich vertrackten Existenz noch vor sich hatte. Er starb mit 78 Jahren im Wahnsinn, ein irischer Geistlicher, von dem niemand mehr wüßte, hätte er nicht die Satire »Gullivers Reisen« geschrieben, die heute die Mehrzahl der Menschen, nur in verstümmelter Form, als Kinderbuch, erreicht.

Ein leidenschaftlicher Kaffeetrinker ist auch Voltaire gewesen, er hat es am Tag auf 50 Tassen gebracht, und wollte man alle jene aufzählen, die ihre Einfälle im Kaffeehaus hatten, müßte man eine ganze Literaturgeschichte schreiben. Goethe oder Schiller kann man allerdings kaum als Kaffeetrinker bezeichnen, obwohl sie beide im Kaffeehaus Richter in Leipzig verkehrten, als Goethe mit Kätchen Schönkopf liebelte. Auch Lessing war in Leipzig dort ebenso Stammgast wie er in Breslau mit preußischen Offizieren sein »zerstreutes Wirtshaus- und Weltleben« geführt hatte. Goethe ist nur in Rom regelmäßiger Besucher eines Kaffeehauses; es ist das hochberühmte Caffè Greco, das in Rom als Treffpunkt für deutsche Maler galt und deshalb im 19. Jahrhundert den Spitznamen »Caffè Tedesco« bekam. Felix Mendelssohn schreibt im Jahre 1830 an seinen Vater: »Es sind furchtbare Leute, wenn man sie in ihrem Caffè Tedesco sitzen sieht. Ich gehe auch fast nie hin, weil ich mich zu sehr vor ihnen und ihrem Lieblingsort graue. Das ist ein kleines, finsteres Zimmer, etwa acht Schritt breit, und auf der einen Seite der Stube darf man Tabak rauchen, auf der anderen aber nicht. Da sitzen sie denn auf den Bänken umher, haben breite Hüte auf, große Schlächterhunde neben sich, Hals, Backen und das ganze Gesicht mit Haaren zugedeckt, machen einen entsetzlichen Qualm (nur in der einen Seite des Zimmers), sagen einander Grobheiten; die Hunde sorgen für die Verbreitung von Ungeziefer; eine Halsbinde, ein Frack wären Neuerungen – was der Bart vom Gesicht freiläßt, das versteckt die Brille, und so trinken sie Kaffee und sprechen von Tizian und Pordenone, als säßen sie neben ihnen und trügen auch Bärte und Sturmhüte! Dazu machen sie so kranke Madonnen, schwächliche Heilige, Milchbärte und Helden, daß man mitunter Lust bekommt dreinzuschlagen . . .« Es handelt sich hier um Maler, wie man sieht, aber Thackeray und Walter Scott, Washington Irving und Anatole France haben auch dort verkehrt, ganz zu schweigen von den Gästen der großen Epoche, als der Maler Tischbein, der dem Hofleben entronnene Goethe und der Lehrer Karl Philipp Moritz dort verkehrten, der den Entwicklungsroman der Sturm- und Drangzeit »Anton Reiser« geschrieben hat. Als sich Moritz bei einem Sturz vom Pferd am Ponte Sisto den Arm brach, besuchte ihn Goethe, und sie saßen dann später gelegentlich im Caffè Greco. Dieses Café ist von einem Levantiner gegründet und schon 1760 urkundlich erwähnt worden. Stendhal schrieb an einen Freund im Jahre 1825: »In Rom, im Caffè Greco, hat man mich mit meinem Doppelgänger bekannt gemacht, er war gewiß ein moralisch properer Herr; ich war aber enttäuscht, ihn so häßlich zu finden.«

Später hat Arthur Schopenhauer mit seinem Pudel dort verkehrt und über die Nazarener gespöttelt, jene frömmelnden Maler um Cornelius Overbeck.

Man könnte, wie Hermann Kesten das in seinem reizvollen Buch »Dichter im Café« getan hat, über Strandcafés, Waldcafés, Weincafés und Caférestaurants plaudern, es wären große Namen zu nennen aus Paris und New York, aus München und Berlin. Die literarischen Zirkel und Gruppen, die verkrachten Existenzen, deren Werke sich nach zwei Menschenaltern dann doch als genial herausstellten, um nach einem weiteren Menschenalter endgültig vergessen zu werden, die erlauchten Namen von Heinrich Heine bis zu Franz Kafka, von Thomas Mann bis zu Erich Kästner wären zu nennen, nicht allesamt Kaffeehausexistenzen, aber alle doch Gäste an den Marmortischen im Café Größenwahn in Berlin oder im Romanischen Café, im Café Neuner in Wien, im Café Stefanie in München, wo Frank Wedekind sich mit Max Halbe stritt und Otto Julius Bierbaum und Otto Erich Hartleben Stammgäste waren. Über Cafés haben sich viele geäußert, aber kompetent ist doch eigentlich nur ein gebürtiger Wiener. Alfred Polgar, Jahrgang 1875, hat das Wesen einer guten Ehe und eines guten Kaffeehauses unübertrefflich kommentiert: »Seit zehn Jahren sitzen die beiden stundenlang, ganz allein, im Kaffeehaus. Das ist eine gute Ehe! Nein, das ist ein gutes Kaffeehaus!«

Ein Mittelpunkt des Wiener literarischen Lebens war das Café Central, von dem Polgar gesagt hat, es läge »im Meridian der Einsamkeiten«. In seinem Roman »Barbara oder die Frömmigkeit« hat Franz Werfel dieses Café als das »Schattenreich« beschrieben. Professor Sigmund Freud hat dort seinen Tarock gespielt, ebenso Trotzki. Über den Emigranten Trotzki berichtet Friedrich Torberg an Hermann Kesten eine hochpolitische Geschichte, die allerdings beweist, daß man gegen Menschen in Kaffeehäusern nicht mißtrauisch genug sein kann: »Es kam da nämlich an jenem Oktobertag des Jahres 1917 der Sekretär des damaligen k. u. k. Außenministers Czernin hereingestürmt und meldete aufgeregt: Exzellenz, in Rußland ist Revolution! Und es blickte der damalige k. u. k. Außenminister nicht von seinen Akten auf, sondern sagte nur ganz nebenbei: »Gehn's, gehn's! Wer soll denn in Rußland Revolution machen? Vielleicht der Herr Trotzki aus dem Café Central?« Hier zeigt der Januskopf Politik seine zwei Gesichter: Revolution und Emigration als Zustände, die im Kaffeehaus vorbereitet oder ausgelebt werden. Man spielt Schach und wartet.

Längst ist der Kaffee kein Getränk der Reichen mehr, und der Aufenthalt in einem gemütlichen, holzgetäfelten Großstadtcafé, in dem man die internationale Presse verfolgen und bei einer Tasse Kaffee halbe Tage verbringen kann, war der angenehmste Aufenthalt, den Weltstädte wie Paris oder Wien, Budapest oder Berlin einem Flüchtling bieten konnten. New York hatte solchen Trost für Emigranten nicht bereit. Dennoch kennt die Geschichte der deutschen Emigration nach dem Jahr 1933 in Europa nur einen Schauplatz, das Kaffeehaus. Hermann Kesten schreibt: »Im Exil wird das Café zu Haus und Heimat, Kirche und Parlament, Wüste und Walstatt, zur Wiege der Illusionen und zum Friedhof. Das Exil macht einsam und tötet. Freilich belebt es auch und erneuert.« Und so saß er in Paris im Café Rotonde, wo sich einst Trotzki, Lunatscharski und Lenin getroffen hatten. Hier hatten nach dem Ersten Weltkrieg auch Ernest Hemingway und Ilja Ehren-

burg gesessen, und der Besitzer hatte von einem gewissen Modigliani Bilder in Zahlung genommen. Er saß im Café Coupole am Montparnasse, wo der Österreicher Joseph Roth den »letzten jüdischen Dichter« Warszawski freihielt, und im Café Flore, lange bevor es bei Sartre und Simone de Beauvoir in Mode kam. Wenn Hermann Kesten seine Kaffeehauserinnerungen aufschreibt, klingt das wie eine Geschichte der Literatur der zwanziger Jahre, und man begreift, diese Epoche ist Bildungsgut geworden: »Ich saß zwischen André Gide und Heinrich Mann, die einander wenig kannten und viel Verehrung zeigen wollten und einsilbig blieben, und ich saß zwischen Stefan Zweig und Heinrich Mann, die sich viel zu gut kannten und einander gar nicht verehrten: Heinrich Mann hieß in jedem Satz den Stefan Zweig, der Titel haßte, zwei bis dreimal ›Herr Doktor‹, und Stefan Zweig verstummte und griff nach der Zeitung und begann zu lesen.« So könnte, was Alfred Polgar über das Café Central in Wien geschrieben hat, für alle Kaffeehäuser gelten, in denen Literaten bei Espresso oder Mokka, Melange oder einem Schwarzen diskutierten: »Das Wiener Café Central ist nämlich gar kein Kaffeehaus wie andere Kaffeehäuser, sondern eine Weltanschauung, und zwar eine, deren Inhalt es ist, die Welt nicht anzuschauen.« Die literarischen, später berühmten Kaffeehäuser in Wien waren gewiß nicht die besten Cafés, denn wo die Erzherzöge und Hofschranzen verkehrten, blieben die Emigranten und Revolutionäre vor der Tür.

Der König von Brasilien

In der portugiesischen Kolonie Brasilien zog man Zucker und wurde daran reich. Als Arbeitskräfte besaß man schwarze Sklaven, denn seit in Portugal im Jahre 1443 die ersten 250 Neger öffentlich verkauft worden waren, gehörte die Sklaverei zum kolonialen System der Portugiesen. Das älteste Dokument, in dem von der Sklaveneinfuhr nach Brasilien die Rede ist, stammt aus dem Jahre 1538.

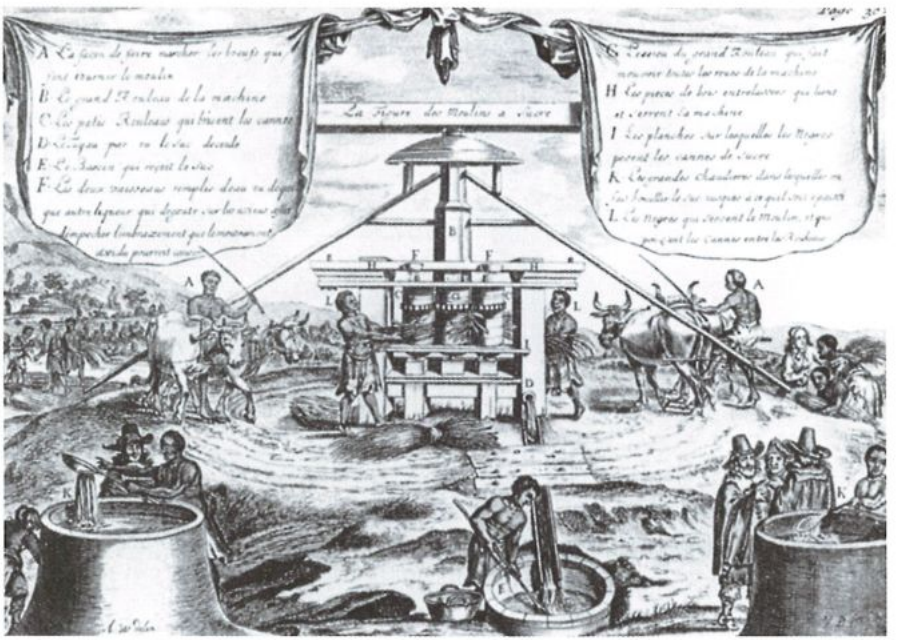
Die Voraussetzungen für die Anlage von Zuckerrohrplantagen waren im Nordosten Brasiliens besonders günstig. Hier war der Boden schwer, es gab reichliche Holzvorräte, mit denen die Zuckerrohrmühlen betrieben werden konnten, und auf den Flüssen hatte man billige Transportmöglichkeiten. Um 1630 wurden in dieser Region rund 130 Zuckermühlen betrieben, und auf den Plantagen schufteten Tausende von Sklaven aus Afrika. Um diese Zeit beherrschte der Zucker aus Brasilien den Weltmarkt, und die Zuckerbarone beherrschten Brasilien. Tabak bauten sie damals nur an, um die arabischen Sklavenhändler in Afrika bezahlen zu können, wenn neue Schiffsladungen von schwarzen Arbeitskräften importiert werden mußten, aber an Kaffee dachte noch kein Mensch. Die Holländer pflanzten den Kaffee in Java und Ceylon, und ein Steckling war als Kuriosität in den Botanischen Garten zu Amsterdam gekommen. Anfang des 18. Jahrhunderts pflanzte man Kaffee in Surinam, dem holländischen Teil Guyanas. Cayenne, der andere Teil der Insel, gehörte damals schon den Franzosen, und 1722 wuchs der Kaffee auch dort.

Die Abnahme in Europa ließ auf eine günstige Konjunktur hoffen, und so verboten die miteinander verfeindeten Gouverneure beider Kolonien bei Todesstrafe,

keimfähige Kaffeekirschen in die Nachbarstaaten auszuführen. Diese Maßregel richtete sich vor allem gegen Brasilien. Im Jahre 1727 gab es Grenzstreitigkeiten zwischen der holländischen und der französischen Kolonie, und die beiden Gouverneure riefen die Vermittlung der Portugiesen an. Bis hierher ist die Geschichte wohl historisch nachweisbar, der Rest entspricht so sehr der brasilianischen Mentalität, dem bourgeoisen Bedürfnis, die Realität mit Ritterlichkeit und Romantik zu verklären, daß man Zweifel haben darf. Im Auftrage des Gouverneurs reiste der portugiesische Offizier Francisco de Melo Palheto nach Cayenne, um die Grenzstreitigkeiten zu schlichten. Vor allem aber sollte er die günstige Gelegenheit benutzen, einige Stecklinge des »cafeiro« an sich zu bringen.

Der unehrenhafte Auftrag, immerhin ging es um Betrug oder Diebstahl, wurde auf brasilianische Art verklärt. Francisco de Melo Palheto umwarb die Gattin des französischen Gouverneurs, man musizierte miteinander, und auf einem Fest überreichte sie ihrem Favoriten in Gegenwart ihres ahnungslosen Mannes ein großes Blumenbouquet, in dessen Mitte sich eine Handvoll reifer Kaffeekirschen befunden haben soll. Von nun an begann der Kaffee, »brasilianisch zu reden«, obwohl es zunächst nicht danach aussah. Kaffee ist ein sehr viel empfindlicheres Gewächs als Zuckerrohr, und es gelang zunächst nicht, ihn in Brasilien heimisch werden zu lassen. Um 1770 kamen vier Setzlinge dieser botanischen Seltenheit

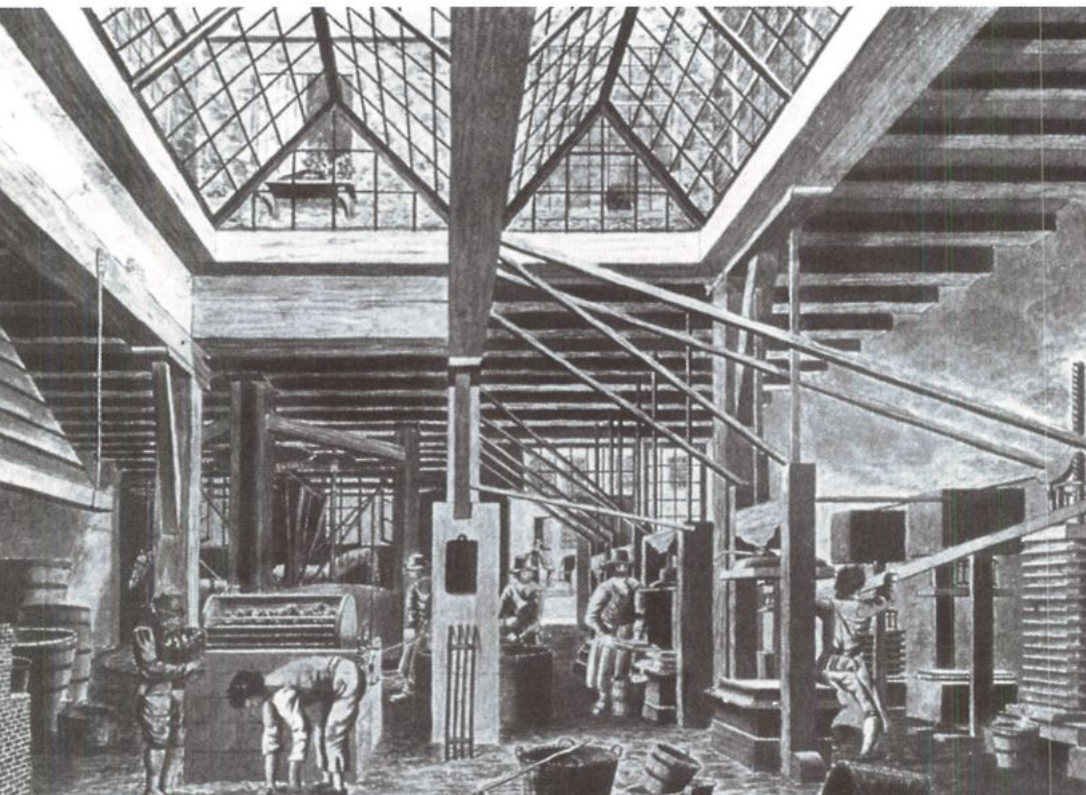
Zuckerrohrmühle *auf Jamaika mit Negersklaven und Holländern. Illustration aus »Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amérique«, 1665*



nach Rio de Janeiro, wo sie in Gärten als Zierpflanzen wuchsen. Von einem der Sträucher, der im Klostergarten der Kapuziner stand, gewann man den Samen für eine erste kleine Kaffeepflanzung, die in der näheren Umgebung von Rio angelegt wurde. Und nun erst, Schritt für Schritt, rückte der Kaffee von Provinz zu Provinz vor, aber eigentlich beiläufig, denn von Kaffeeplantagen konnte kein Mensch leben. Die wirtschaftliche Stärke Brasiliens beruhte damals noch auf dem Zucker. Niemand in Brasilien ahnte, daß diese Herrschaft die längste Zeit gedauert hatte, denn in Europa gab es schon eine neue Methode, Zucker zu gewinnen, nämlich aus Rüben.

Das Verfahren war von einem märkischen Chemiker ausgetüftelt worden, von Andreas Sigismund Markgraf, der 1774 der Preußischen Akademie der Wissenschaften und der Literatur eine Denkschrift vorgelegt hatte, in der er nachwies, wie man »wirklichen Zucker« aus »verschiedenen in unserer Gegend wachsenden Pflanzen« gewinnen könne. Die erste Fabrik, 1789 eingerichtet von seinem Schüler Franz Karl Achard in Kaulsdorf bei Berlin, brannte ab, und damit wäre die Geschichte des Rübenzuckers vorzeitig beendet gewesen. Kaiser Napoleon aber verkündete aus bekannten Gründen 1806 die sogenannte Kontinentalsperre, um England wirtschaftlich zu treffen. Damals lief die von einem ehemaligen französischen Offizier namens Delessert gegründete Zuckerfabrik von Passy bei Paris

Verarbeitung von Rüben
in der Zuckerraffinerie »de Granaatappel« in Amsterdam. Illustration 1811



schon einige Jahre. Delessert hatte durch den Staat Unterstützung bekommen, und der Kaiser selbst hatte die Fabrik besichtigt. Er war so begeistert, daß er den Orden der Ehrenlegion von seiner Brust nahm und ihn dem tatkräftigen Delessert anheftete.

Auch für Kaffee hat Napoleon einen Ersatz finden wollen, aber sein »Bündnis mit der Zichorie« mißlang, und während der brasilianische Zucker seinen Markt auf dem europäischen Kontinent zu verlieren begann, wurde der brasilianische Kaffee zum König des Landes. Vor 1818 ist der Kaffee-Export Brasiliens noch so gering gewesen, daß er in den Statistiken überhaupt noch nicht auftaucht. Die politischen Verhältnisse in Europa, die den brasilianischen Zucker entmachtet hatten, verhalfen dem Kaffee zum Sieg. Die ersten Millionen Kilogramm Kaffee überschwemmten den europäischen Markt und erzwangen 1823 einen mächtigen Preiseinbruch an den europäischen Kaffeebörsen. In Brasilien gab es Voraussetzungen für den Plantagenbau, wie sie in keinem Land der Erde zu finden waren. So besaß es eine ausreichende Anzahl billiger Arbeitskräfte, seine schwarzen Sklaven. Im Gegensatz zu den Negern der USA waren die Neger in Südamerika, jedenfalls in den portugiesischen Kolonien, zunächst keine Menschen minderer Rasse, denn die Portugiesen haben, verglichen mit den Nordamerikanern, keine rassischen Vorurteile. Dennoch wurde die Sklaverei im Königreich Brasilien formell erst im Jahre 1871 durch das »Gesetz des freien Mutterschoßes« abgeschafft. Als 1888 die sofortige und entschädigungslose Enteignung der Sklaven endgültig durchgesetzt wurde, kostete das Kaiser Pedro II. von Brasilien den Thron. Er wurde von den Grundbesitzern gestürzt und starb im europäischen Exil.

Ebenso wichtig wie die Arbeitskräfte zum Kaffeepflücken war der Boden. Brasilien besaß genug jungfräuliche Urwalderde, und Kaffee braucht Platz, denn er kann keine glühende Sonne vertragen. Deshalb schützt man ihn mit Schattenbäumen, den »Coffie-mamies«, wie die Holländer sie nannten. In Brasilien ist das Klima so günstig, das Mischungsverhältnis von Sonne und Regen unter dem eigentümlich wolkigen Himmel so ideal, daß der Kaffee keine Pflege braucht. Er gedeiht, wenn man ihm nur Platz schafft. Immer neue, riesige Urwaldflächen wurden mit Axt und der »foice«, der uralten Hacke der Indios, gerodet. Bestimmte Baumarten wie die weiße Zeder, der wilde weiße Feigenbaum oder die Weißpalme zeigen an, daß der vulkanische Boden unter dem Gewirr der Wurzeln und Lianen für den Kaffee besonders günstig ist. Das Gewirr von übereinandergestürzten riesigen Stämmen, Schlingpflanzen und Wurzelwerk wurde vernichtet durch die «roça«, die Brandrodung, der ja auch die europäischen Urwälder zum Opfer gefallen sind. Man warf Feuerbrände ins trockene, von der Sonne ausgedörrte Laubwerk, und knatternd fraßen sich die Flammen tagelang über die Kahlschläge, bis nur eine dicke Schicht silbrig weißer Asche übrig blieb. Über zwanzig Breitengrade hinweg wanderten die Plantagen von Norden nach Süden, und Brasilien wurde zum größten Kaffeeproduzenten der Welt.

Rund um die Sachertorte

Wenn man von Cafés in Wien spricht, muß man von Demel sprechen und von der Sachertorte, obwohl die Sachertorte vielleicht nicht einmal die beste Torte aus Wien ist und nicht in einem der großen Cafés, sondern in einem Hotel entstanden ist. Sie bleibt aber, trotz der zahllosen Attentate auf die Konditorkunst und Beleidigungen des Geschmacks, die unter ihrem Namen mit immer neuen Rezepten verübt werden, die Königin der Wiener Torten, einfach weil Ruhm auch eine Qualität sein kann, von der echten Zubereitung nach dem echten Rezept einmal ganz abgesehen.

Irrtümlich wird diese Kreation oft der Frau Anne Sacher zugeschrieben, der legendären Besitzerin des Hotels, die Zigarren rauchte und den jungen habsburgischen Prinzen, den Erzherzogen, den Rücken gegen ihren Vater, den sittenstrengen und engstirnigen Kaiser Franz Joseph I., stärkte. In Wirklichkeit hat Franz Sacher schon 1832 diese Torte erfunden, als er vorübergehend Küchenchef beim Fürsten Metternich war. Den Anlaß gab eigentlich eine Verärgerung. Franz Sacher berichtet: »Er belästigte mich immerfort mit der Bitte, etwas Neues zu schaffen, als ob meine Kuchen nicht gut genug seien. Deshalb warf ich einfach einige Zutaten zusammen – und schon war sie fertig.«

Nur selten ist eine größere Erfindung lakonischer dargestellt worden. Die echte Sachertorte besteht aus einem Schokoladen-Biskuitteig, der in einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten runden Springform gebacken wird. Man schneidet bei Sacher die Torte einmal quer durch und legt die Aprikosenmarmelade als Füllung hinein. Bei Demel, der berühmtesten Konditorei Wiens, schon mehr eine Institution wie die Reitschule, bestreicht man die Torte zunächst mit heißer Aprikosenmarmelade, ehe man sie mit Halbbitterschokolade glasiert. Zwischen der Konditorei Demel und dem Sacherhotel, den beiden regierenden Fürstenhäusern des kulinarischen Wien, ist es der Torte wegen, wie Wechsberg berichtet, zu einem erbitterten Rechtsstreit gekommen, der um die Frage ging, wer von beiden sein Produkt als die »echte« Sachertorte bezeichnen dürfe. Die Konditorei Demel, die dieses Recht von Edouard Sacher, dem letzten Sprößling der Dynastie, rechtens erworben hatte und mit einem kleinen Siegel aus Halbbitterschokolade kundtat, oder das ehrwürdige Hotel, das diese Torte ja nachweislich hervorgebracht hatte und auf das Recht nicht verzichten konnte, seine eigene Torte als echte Sachertorte zu bezeichnen. Ein Streit wie beim Kognak, beim schottischen Whisky; er zog sich über sieben Jahre hin, beschäftigte die Gemüter der Wiener ausführlich und endete mit einem Sieg des Hotels Sacher, allerdings nur mit einem juristischen Sieg. Tatsächlich konnte die Konditorei Demel schon ihres Prestiges wegen sich nicht ein-

Tafelaufsätze aus Marzipan und Schautorten,
Wunderwerke der Konditorkunst des 18. Jh. Radierung

Dergleichen mit eingemachten natürl. ü. anderen Zucker-Früchten. der Taig aber von Marzipan od' andern gattung. so man hierin viel findt.

Anderst, von Marzipan Taig . von allerley farben , auch mit Sultz und eingemachten frücht gefüllt ,

Folgen hohe Auffsätz. oder Schau-Dorten.

Auffsätz mit fein Confect, Zucker Bilder ü. dergleichen Lauber

Mit allerhand kleiner bach ereu und Limonj.

Ein mit einem Salvet bedeckte Schüssel mit allerhand Schaalen und Limonj.

fach geschlagen geben, und so verschicken heutzutage beide Häuser die unzweifelhaft echten Sachertorten in alle Welt.

Die Konditortradition in Wien ist alt und geht wohl auf burgundische Kuchenbäcker zurück, die im Gefolge des Habsburgers Ferdinand I. (1503–1564) aus Spanien nach Wien kamen, als dieser König von Ungarn und Böhmen wurde. In der Zuckerbäckerei des frühen Mittelalters machte sich der arabische Einfluß über Spanien und Sizilien geltend. Die Araber haben Zuckerrohr ebenso kultiviert wie Baumwolle, Reis oder Indigo und in ihrem Kulturkreis verbreitet. Im frühen Mittelalter ist Zucker noch als »Würze« bezeichnet worden, man süßte mit Honig, und erst die ausbeuterische Kolonisierung der Kanarischen Inseln, Kubas und des südamerikanischen Besitzes schuf die Voraussetzung für die intensive Verwendung des bisher so seltenen Rohrzuckers. Mit zunehmendem Zuckerhandel entstanden dann in italienischen und später auch in anderen europäischen Städten Zuckerraffinerien. Dort wurde der angelieferte Rohrzucker umgekocht, »clarifiziert« und schließlich von eben deshalb so benannten Zuckerbäckern in die bekannte Zuckerhutform gegossen (Hansen). Mit blauem Papier umwickelt ist dieser Zucker noch zu Urgroßmutters Zeit im Handel gewesen, bis der Rübenzukker den Rohrzucker weitgehend ersetzt hat. Ein weiteres wichtiges Material ist Tragant. Wie Kautschuk ist Tragant ein an der Luft geronnener Saft einer Pflanze (Astragalus), den man in Wasser einweichen und mit Zucker versetzen kann. Man hat die Masse, die steinhart wird, bereits im 7. Jahrhundert als Medizin verwendet und später wie Zucker, Marzipan und Schokolade als Genußmittel im Gebrauch gehalten. Als Bindemittel bei den plastischen Arbeiten der Hofkonditoren war Tragant unersetzlich.

Weitere Ingredienzien der Konditorei waren Schokolade und Marzipan. Schokolade ist bekanntlich eine Züchtung der Indios in Mexiko. Die Kakaobohnen wurden bei den Azteken als Zahlungsmittel verwendet, ein intelligentes Gegenstück zu Münzgeld aus Metall, und bei den Gefangenen fanden die spanischen Soldaten dunkelbraune, gepreßte Fladen, eine Art Konzentrat. Den Strauch, von dem alle diese Dinge stammten, nannten die Indios »xocolatl«. Das bedeutet Göttertrank, und der König Montezuma trank täglich zahllose Tassen von diesem Getränk; auch sein Hofstaat mit seinen vielen hundert Würdenträgern wurde mit dem Kakaogetränk bewirtet. Als Cortez im Jahre 1526 nach Spanien zurückkehrte und dem Kaiser Bericht erstattete, brachte er auch Geräte zur Herstellung von Schokoladengetränk mit. In Spanien wurde das Geheimnis der Schokoladenherstellung zunächst ängstlich gehütet, man konnte aber nicht verhindern, daß sich das neue Getränk die alte Welt eroberte. Auch Kakao wurde anfangs als Medizin angewandt, war aber, nicht so anregend wie Kaffee oder Tee, niemals umstritten. In einer 1631 erschienenen Schrift heißt es: »Die Zahl derer, die heute Schokolade trinken, ist in Spanien, vor allem am spanischen Hof, in Italien und Flandern groß.«

In der ehemaligen Wiener Hofkonditorei Demel hat die Verarbeitung von Schokolade eine Raffinesse erreicht, die kaum irgendwo übertroffen werden dürfte. Man fabriziert dort eigene Schokolade, indem man ausgesuchte Kakaobohnen und Zucker 72 Stunden lang mischt, auch werden dort echte, in Schokolade getauchte

Kakaobohnen hergestellt, die Kenner als das Nonplusultra der Zuckerbäckerei bezeichnen.

Aus dem Orient kam auch das Marzipan, dessen Name übrigens nicht mit »Marci panis«, dem »Brot des Markus«, zu tun hat, sondern von einer venezianischen Bezeichnung für eine Verpackung aus dem 13. Jahrhundert stammt: Martzapane oder Marzapane nannte man die kleinen Spanschachteln, in denen Gewürze und Konfekte verschickt wurden. Das Marzipan, eine modellierfähige Masse aus Zucker, geriebenen Mandeln und Rosenwasser, ist wohl zur Zeit der Kalifen erfunden worden. In der Haushaltsbuchführung eines Kalifen al-Azîz (975–996) finden sich unter dem Titel »Zuckerbäckerei« als Posten 350 kg Mandeln, 250 kg geschälte Pistazien, 22 kg Rosenwasser und 225 kg Honig. Ein bedeutender Dichter dieser Epoche bekam als Lohn für sein Poem einen aus Mandeln und Zucker angerichteten Fisch. Im 14. Jahrhundert wird Marzipan zur erlesenen Köstlichkeit, die man gekrönten Häuptern überreicht, insbesondere den Damen: Elisabeth I. von England erhielt zum Beispiel bei einem Besuch der Universität Cambridge außer zwei parfümierten Handschuhen zwei Zuckerhüte und zwei Stücke Marzipan. Auch Albrecht Dürer notiert von seinem Besuch in Antwerpen, ein Herr Ruderica aus Portugal habe ihm »Marzipan und allerlei anders Zucker und etliche Zuckerrohr« verehrt. Als »Hertzzucker- oder Marcepan vor Kranke« wird es in Apotheken hergestellt, und während des Barock taucht es an allen königlichen Tafeln zwischen Moskau und Paris, Stockholm und Wien auf, es bildet die Krönung und den Abschluß der riesigen Gastmähler. In den Patrizierhäusern wurde dieser fürstliche Luxus imitiert, man überbot sich in immer reichhaltigeren Leckereien, und so verbot der Rat der Stadt Venedig schon 1514 das Vergolden von feinem Marzipan und ließ nur gewöhnliches Marzipan zu. Aus der Apotheke ging das Geheimnis der Herstellung des Marzipans auf die Zuckerbäcker über, und schon damals waren die französischen Konditoren, aber auch die Prager und Wiener Konditorwaren hochgeschätzt. Nun war das Marzipan auch kein Dessert mehr, sondern eine Leckerei, die vor allem vor Weihnachten beliebt war. Als die Rübenzuckerproduktion in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die entsprechende Rohstoffbasis bot, begann die Verbürgerlichung des Marzipans. Die Mandeln wurden aus Übersee geliefert, man verarbeitete sie frisch, und so waren schon 1820 das Lübecker und Königsberger Marzipan berühmt, weil die Konditoren die günstige Lage in den Hafenstädten nutzten.

So wirkten das uralte orientalische Erbe der Zuckerbäcker, die morgenländische Zuckerbäckerei unter dem Islam, die Ausbeutung der überseeischen Kolonien des Hauses Habsburg und die Züchtungen der Indios zusammen, damit sich in der Hauptstadt des Habsburgerreiches die Tradition des typisch wienerischen Konditorwesens bilden konnte. Seine unmittelbare Grundlage ist das künstlerische Modellieren mit Zucker, Tragant und Marzipan, die Schnitzerei aus dem Schokoladenblock und das bildhauerische Arbeiten aus dem Zuckerhut. Mit Entzücken haben sich die Teilnehmer am Wiener Kongreß über die Leistungen der Wiener Konditoren geäußert, die sie alle »für gelernte Bildhauer« hielten, weil sie so unglaublich schöne Dekorationen zaubern konnten.

Die Welt der Zuckerbäcker

Im Jahre 1749, als man das fünfzigjährige Jubiläum des Erzbischofs Collonitz in Wien feierte, stellte man »bisher niemals gesehene Zuckerwerke« auf. Ein herrliches Triumphgebäude, 42 Fuß lang und 16 Fuß breit, bildete mit seinen Schlössern, Gärten, Blumen, Tieren und allegorischen Figuren den Mittelpunkt. Man hat in dieser Zeit aus Tragant buchstäblich alles hergestellt, was man auch mit anderem Material darzustellen vermocht hat, die ganze repräsentative Welt des Rokoko mit Gondeln, Luftschiffen, Nymphen, Schäfern, Abenteurern, Komödianten und Kurtisanen. Die Figuren aus Tragant und Zucker haben ihren festlichen Anlaß nicht überlebt, die Schöpfungen aus Porzellan sind erhalten geblieben, und beide sind sie in ihrer Zeit hoch bewertet worden: Künste zur Erheiterung hoher und höchster Herrschaften, Spielereien, die freilich mit äußerster Mühe hergestellt wurden. So konstatiert der Schweizer Gelehrte Johann Jakob Sprengel in seinem 1774 erschienenen Buch »Handwerke und Künste in Tabellen«: »Der Conditer gehört in aller Absicht zu den Künstlern.«

Man mußte damals volle sechs Jahre bei einem ansässigen Konditor »oder in der Conditorey eines Vornehmen« gelernt haben, um sich in einer Stadt als Meister dieses Gewerbes niederlassen zu können. Die Arbeit des Konditors setzte Phantasie und technisches Geschick voraus. Der Tischler oder Drechsler hatte ihm das hölzerne Gerüst zu liefern, das er mit der Tragantmasse überzog. Für häufig vorkommende Teile besaß er Modeln, mit denen er die Stücke aus Tragant serienweise herstellte, zum Beispiel Gatter und Gesimse. Wenn er Figuren machen wollte, »poussiert er sich mit den Poussierhölzern ein Original von gelbem oder rotgefärbtem Wachs«. Von der frei modellierten Wachsfigur, einer Schäferin oder einem Pierrot, einem Achill oder einer Daphnis, wurde ein Gipsabguß genommen, der Abguß in zwei Hälften gesägt und jede Hälfte in Tragant abgedrückt. Hände und Füße wurden aus Tragant frei modelliert und angesetzt, dann mußte der Konditor die Figuren bemalen, vergolden und lackieren. Er mußte verstehen, wie man Baumstämme anfertigt, wie man Blätter aus Pergament sticht, das durch flüssiges, grünes Wachs gezogen war, er mußte eine ganze Welt aus Tragant und Zuckerwerk schaffen können, ebenbürtig dem Hofbildhauer, der das Grabmal des fürstlichen Herrn zu erstellen hatte, oder dem Musikus, der wie Mozart Tafelmusiken und Serenaden komponierte, nur daß seine Zuckerwerke vergänglich waren.

Wie die Zinnsoldatenwelt die Schlachtenszenerien der letzten Jahrhunderte reproduzierte, so spiegelte die Zuckerbäckerei die Welt des Rokoko und später die des Biedermeier. Mit unermüdlichem Einfallsreichtum haben die Konditoren des 19. Jahrhunderts ihre Umwelt im Kleinen abgebildet, allen voran der Berliner Konditormeister Weyde. Im Jahre 1814 schuf er aus Tragant eine »Nacht des 1. Mai auf dem Brocken«, in anderen Jahren den Brand von Moskau, die Völkerschlacht bei Leipzig oder das englische Bombardement von Kopenhagen im Jahre 1807. Auch in Wien haben sich die kleinen Tragantfiguren lange gehalten. Man modellierte, wie könnte es anders sein, die beliebtesten Schauspieler des Burgtheaters und der übrigen Bühnen und befriedigte so die Schaulust. Hansen berichtet,

Zuckerbäckerküche:
»Das Confect verschafft Samt dem Edlen Safft, Gute Stärck und Krafft«, Stich 1694

Die Zuckernarren.
Kupferstich von Chr. Weigel, um 1700

daß noch im Jahre 1933 zum Fundus jeder Hofkonditorei allerlei historische und allegorische Tragantfiguren wie Ritter, Schwäne, Wappenschilde usw. gehört hätten; in der Meininger Hofkonditorei seien damals noch die Holzmodeln für sämtliche wichtigen deutschen Orden und Ehrenzeichen vorhanden gewesen.

Dieser bildnerische Trieb, der sich jedes Materials bemächtigt, ob es sich um Metall oder erstarrten Baumsaft handelt, um Schokolade oder Kuchenteig, ist nicht regional oder an einen bestimmten Kulturkreis gebunden. Schauplastiken aus Zuckerwerk hat es zum Beispiel auch bei den Türken gegeben. Beim Umzug zu Ehren eines türkischen Prinzen wurde 1580 ein riesiges Zuckerwerk getragen, ein ganzer zoologischer Garten aus Kandiszucker, der nur von zahlreichen starken Trägern im Festzug mitgeführt werden konnte. Man zählte 9 Elefanten, 17 Löwen, 19 Leoparden, 25 Geier sowie Giraffen, Störche und Kraniche. Dieses Schaustück verrät die alte arabische Zuckerbäckertradition, die ihrerseits auf die altorientalischen Vorbilder zurückgeht. Nougat und kandierte Früchte, Fruchtpasten und Früchtebrot, Faludatsch aus Honig und Stärkemehl, der »türkische Honig« und die verschiedensten Sorten von Halwâ, einem besonderen Nougat aus weißem, wildem Honig von den Tamarisken des Iran, vermischt mit Pistazien und Mandeln, sowie Zuckerstangen bildeten das Angebot der Zuckerbäcker in einem orientalischen Bazar. Lehnworte wie Kandis, Nougat, Zitronat, Zucker deuten auf diese Herkunft. Zu den reizvollsten Erzeugnissen der arabischen Zuckerbäckerei gehörten jene Schalen aus Kandiszucker, in deren Mitte sich ein Rosenstrauch aus Zuckermasse erhob. Solche Schalen pflegten sich die Eheleute am Tage ihrer Hochzeit zu schenken, und sie waren in der ganzen arabischen Welt berühmt.

Die spanische Vorliebe für Süßigkeiten, ein arabisches Erbe aus der Reconquista, der Rückeroberung der Halbinsel von den Arabern, hat in Südamerika fortgewirkt wie in Wien. Die Vorliebe für Zuckerbäckereien erstreckt sich über das ganze ehemalige Reich der Habsburger, und Leckereien aus Kandis oder Zuckerwerk haben in Prag und Brünn, in Wien und Madrid, in Lima und Puebla ihre Vollkommenheit erreicht. Den Rohrzucker hat Hernando Cortez in Mexiko eingeführt; auf seinem Besitz in der Nähe des heutigen Mexico City befand sich die erste Zuckerrohrplantage der Neuen Welt. Die Profite müssen enorm gewesen sein, denn der Zucker breitete sich außer in Chile über ganz Südamerika aus, und in seinem Gefolge die Sklaverei der Schwarzafrikaner. Zuckerrohr wird aber nicht nur in Plantagen, sondern auch auf kleinen Feldern zum Eigenbedarf angebaut, und wer kein Geld hat, sich die »dulces«, die Süßigkeiten, zu kaufen, begnügt sich mit einem Zuckerrohrstengel.

Bei dem Überfluß an Zucker wird praktisch alles kandiert angeboten: Limonen und Erdbeeren, Kürbisse und süße Kartoffeln, das Mark bestimmter Kakteen und grüne Walnüsse, die traditionsgemäß von den Nonnen hergestellt werden. Die Nonnen haben auf die Herstellung von Zuckerwaren gewissermaßen ein Monopol. So leben die Nonnen des Klosters der Kongregation der »Töchter der Unbefleckten Empfängnis« in Lima vom Erlös ihrer Süßwaren. Sie fertigen alle möglichen Sorten von »dulces« an, ihre Meisterstücke aber sind die Hochzeitstorten für die oberen Zehntausend, bei denen die allegorische Tierwelt des Barock und die Freude am Dekor prachtvolle Auferstehung feiern. Die Nonnen arbeiten aber nicht wie

der Konditor des 18. Jahrhunderts mit Modeln, sondern stellen ihre Prachterzeugnisse in Handarbeit her. Beliebt sind in ganz Südamerika die kleinen bunten Tiere, wie man sie neuerdings auch wieder in europäischen Läden findet. In Mexiko werden die bunten Menagerien aus einer Masse modelliert, die aus gewaschenen und zu Brei zerstoßenen Kürbiskernen besteht. Man kann mit ihr wie mit Tragant arbeiten und sie bunt bemalen. Auch die berühmten Totenköpfe, die zu Allerseelen angeboten werden und Namen wie José, Pablo oder Teresita tragen, damit die betroffene Phantasie auch wirklich etwas zu denken hat, sind aus buntem Zucker hergestellt (Leonard).

In Ostasien ist die Zuckerbäckerei nicht sehr reichhaltig. Die Entwicklung vom Tafelschmuck für fürstliche Gastereien bis zur bürgerlichen Idylle en miniature ist nicht nachweisbar. Immerhin berichtet der Japankenner Lafcadio Hearn von figürlichen Süßigkeiten, deren Masse aus einer Mischung von Zucker und Reismehl bestanden habe. Er schreibt: »Eines ist ein vollkommenes Modell einer Chrysanthemenblüte, ein anderes ein Lotos, wieder andere sind einfach große, dünne rote Scheiben mit wunderbaren Zeichnungen, fliegenden Vögeln, watenden Störchen, Fischen, ja selbst Miniaturlandschaften bedeckt.«

Wenn heute eine Konditorei glasierte Früchte, kleine bunte Tiere aus Tragant oder Kartoffeln und Tomaten aus Marzipan anbietet, ist das ein schwacher Abglanz jener Welt der Zuckerbäcker, die wie die großen Köche eine feudale oder wenigstens ständische Gesellschaft brauchten, um ihre Künste entfalten zu können.

Amerikanisches Intermezzo

Nordamerika hat zum Konzert der Süßigkeiten nur wenig beigetragen, denn Puritaner haben zu Zucker naturgemäß ein gestörtes Verhältnis. Man brauchte ihn, um Gottes Früchte einzumachen, aber nicht, um so lächerliche Dinge wie kleine Tiere oder Figuren herzustellen. Im 19. Jahrhundert hat man in den alten Staaten Nordamerikas ausschließlich mit dem Saft des Zuckerahorns gesüßt. An Tauwettertagen steigt der Saft in den Stämmen, und die Farmer fahren hinaus in den verschneiten Wald, um die Eimer von den Bäumen abzunehmen. Das Verfahren, den Saft zu gewinnen, ähnelt im Prinzip der Gewinnung von Kautschuk, Birkensaft oder anderen Baumsäften: Man kerbt den Baum und läßt den Saft in ein Gefäß rinnen. Die Indianer füllten die silbrige Flüssigkeit des Ahornsaftes in hölzerne Tröge und kochten sie mit erhitzten Steinen, oder sie ließen den Saft gefrieren, um am nächsten Morgen die Eisschicht über dem Ahornsirup zu entfernen, der über Nacht eingedickt war. Die Farmer kochten den Sirup in großen Bottichen und filterten ihn durch ein Stück Filz. Man kann aus diesem Ahornsirup Zucker gewinnen, aber auch Bataten oder Möhren mit ihm kandieren oder Torten und Kuchen backen. Ahornzucker ist noch heute eine amerikanische Spezialität, und aus Chenago County, im Norden des Staates New York, kommt der beste Ahornsirup der USA. Ein Exportartikel ist es nicht, dafür haben die USA der Welt ein Produkt beschert, das man als Perversion des Desserts, als vollkommenen Ausdruck des Stumpfsinns bezeichnen möchte. Nicht die kultivierte Genußfähigkeit,

sondern Langeweile und Gier haben bei seiner Entstehung Pate gestanden. Daß es neben den Köstlichkeiten Arabiens, den Wunderwerken der Wiener Konditorei oder den Hochzeitstorten der Nonnen aus Lima behandelt wird, hat seinen Grund: Es ist so etwas wie eine Mischung aus Kautabak und Zucker, das Bonbon als Perpetuum mobile, und wenn das Marzipan die Leckerei der Fürstinnen und Könige war, so ist der amerikanische Kaugummi das Dessert am Fließband, ein Hauch von Vergnügen zwischen Maschinen und Motoren, eine amerikanische Sucht: Jeder Amerikaner kaut laut Statistik im Jahr mehr als 100 Streifen.

Dieses Kauen ist keine amerikanische Erfindung. Die Griechen, vor allem die griechischen Frauen, haben in der Antike das Harz einer bestimmten Pistazienart gekaut. Die Mundhöhle heißt im Griechischen, sofern man mit ihr kaut, Mastax, das Baumharz, das man kaut, nannten sie »Mastichē«, daher das Wort Mastix. Vermutlich stammt das Bedürfnis zu kauen aus den Frühstufen der Kultur, als die Sammler und Jäger sich mit Kauen von Baumharzen über den Hunger hinwegbrachten, denn auch bei den Indios des südamerikanischen Kontinents wie bei den Indianern Nordamerikas war das Kauen weit verbreitet. Im Orient kaut man heute noch Mastix, das man mit Bienenwachs weichkaut, die Mayas in Mittelamerika kauten »Chicle«, ein Wort, das die spanischen Eroberer mit der Gewohnheit übernahmen. In den neu-englischen Staaten lernten die Siedler von den Indianern, gestückeltes Fichtenharz zu kauen. Im Jahre 1870 begann der Amerikaner Thomas Adams mit Chicle zu experimentieren. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war dieses Kauharz zum erstenmal nach Nordamerika eingeführt, aber es war zu hart, und Adams bemühte sich, es zu verbessern. Chicle wird wie alle Baumharze gewonnen: Die Arbeiter, die sogenannten »Chicleros«, schlagen Kerben in den Sapotillbaum (Achras Sapota), der in den feuchten Regenwäldern Mittel- und Südamerikas wächst. Der milchig-weiße Saft wird aufgefangen, anschließend erhitzt, gefiltert und in Blöcke geformt. Für den weißen Siedler war der Gummi in seiner jetzigen Form zu zäh und schwer. Adams machte es Spaß, mit indianischen Rezepten zu experimentieren. Er gab dem Latex des Sapotillbaumes Zucker, Vanillin, Pfefferminzöl und andere ätherische Öle zu, bis er die richtigen Mischungsverhältnisse gefunden hatte. Im Jahre 1870 war »chewing gum« geboren, ein Kaugummi, der weicher und angenehmer war als das Baumharz der Indios.

Diese Erfindung wäre ohne Folgen für die Menschheit geblieben, hätte nicht ein Mr. William Wrigley zwanzig Jahre später in diesem Kaugummi das Geschäft seines Lebens erkannt. Der Mann hatte ursprünglich mit Seife gehandelt, und weil die Leute seine Seife nicht kaufen wollten, bot er ihnen Zugaben. Eine dieser Zugaben war Backpulver, und als er sah, daß den Käufern sein Backpulver wichtiger war als seine Seife, zog er die Konsequenzen und stieg ins Backpulvergeschäft ein. Auch hier versuchte er den Trick mit den Zugaben: zwei Päckchen Kaugummi auf ein Päckchen Backpulver. Offensichtlich hatte Mr. Wrigley den berühmten sechsten Sinn, jedenfalls für die Psychologie des Marktes. Wiederum flogen die Käufer auf die Zugabe, und auch diesmal zögerte er nicht, sich auf die neue Situation einzustellen. Er lieh sich Geld, zog die Kaugummiproduktion auf und gab allein im ersten Jahr eine Million Dollar für die Reklame aus. Man konnte keine Häuserwand finden, keinen Bahnhof, keine Anschlagtafel, ohne über die Vorzüge von

Wrigleys Kaugummi aufgeklärt zu werden. Noch niemals zuvor hatte ein Kaufmann seine Ware massenweise verschenkt, Mr. Wrigley tat es: An alle die kleinen Amerikaner und Amerikanerinnen schickte er, bevor sie ins Kindergartenalter kamen, eine Gratisprobe zum Geburtstag, und an alle die exklusiven Fernsprechbesitzer schickte er seinen Artikel. Selbst auf der Straße ließ er von einheitlich orangefarben gekleideten Mädchen Gratisproben verteilen, Tag für Tag etwa 5 000 Streifen. Auf diese Weise war Wrigleys Kaugummi in aller Munde, und die Leute begriffen, was ihnen bisher gefehlt hatte. Die medizinischen Gutachten, daß das Kauen von Kaugummi gesund sei und die Entspannung des gesamten verkrampften Muskelpaketes fördere, sind neuesten Datums.

Nun kann Kaugummi gewiß nicht zu den Süßigkeiten zählen, er ist im besten Falle Ersatz: Ersatz für aufgestaute Bewegung, für irgendeine Leckerei, für ein noch nicht fertiges oder mögliches Essen. Vom Kaugummi abgesehen konsumiert man in Amerika eine unglaubliche Menge von Süßigkeiten, nachdem das schlechte Gewissen des Puritaners betäubt war. Aber es sind nicht die kunstvollen Spezialitäten, die in Europa für die Schicht der Besitzer und Genießer geschaffen wurden, sondern Artikel wie Zuckerwatte, süß, aber inhaltslos. Noch stärker ist, bedingt durch klimatische Verhältnisse, der Verbrauch an Speiseeis.

Des Eises Köstlichkeiten

Hermann Fürst von Pückler-Muskau (1785–1875), der berühmte und geschätzte Reisende, Schriftsteller, Gartenkünstler und Landedelmann aus Sachsen, gab im Winter 1845/46 auf Schloß Branitz häufig Diners. Von einem solchen Diner am 28. Februar 1846 ist die Menükarte erhalten. Anwesend waren die Herren Fürst Palffy, Graf Arnim, der Gelehrte Alexander von Humboldt, Graf Henckell-Donnersmarck, Graf Alvensleben, Fürst Carolath, Fürst Stollberg und Graf Nostiz.

Diese Diners, bei denen nach einer goldenen Regel Kants die Zahl nie unter die Zahl der Grazien und über die Zahl der Musen gehen durfte, waren äußerst beliebt, und auch diesmal hatte sich der Fürst eine Überraschung einfallen lassen. Nach dem Menü, bestehend aus Krebssuppe und Mockturtle, Holsteinischen Austern, Türkischen Pastetchen mit Fleischbrühe, Rheinlachs mit Sardellenbutter, Hamburger Kalbskeule, getrüffelter Pute, Rebhühnerpastete aus Toulouse, Rehrücken, Champagnerauflauf und nach den Käsen wie Roquefort, Stilton, Chester und Gruyère reichte man Eis, frisches Obst und sizilianisches Schaumgebäck. Anschließend bot er lebende Bilder, antike Bildwerke, dargestellt von Komödianten im Seidentrikot.

Die Menükarte dieses Tages, zufällig erhalten, zählt Eis als eine nebensächliche Selbstverständlichkeit auf. In der Tat war Fürst Pückler, nach dem die Eisbombe ihren Namen hat, weder der Erfinder des Speiseeises noch dieser speziellen Form, sondern hat ihr nur seinen werbekräftigen Namen leihen müssen wie Bismarck den seinen dem eingelegten Hering. Mit Pückler-Eis bezeichnet man eine Spezialmischung aus gefrorener Schlagsahne, kleingeschnittenen Makronen, Maraschino, Erdbeermark und geriebener Schokolade, doch ist der Erfinder dieses

Eisverkäufer in Neapel.
Die Italiener waren seit jeher berühmt gute Eishersteller.
Illustration aus der 1. Hälfte des 19. Jh.

Carte de Jour.
Pêche
Abricot
Crême
Pistache
Panache
Citron
Orange
Sorbet

Rezeptes unbekannt. Als beim Fürsten Pückler Eis zum Dessert gereicht wurde, war es längst keine Neuigkeit mehr, sondern hatte eine lange Geschichte, die bis in die frühe Geschichte der Hochkulturen zurückreicht. Von den Chinesen sollen die Inder und Perser die Kunst gelernt haben, einen eiskalten Trank zuzubereiten, den Scherbet oder auch Sorbet. Diese Künste haben die Araber übernommen und mit dem Islam verbreitet. Im islamischen Reich des 11.–13. Jahrhunderts war der Gebrauch von Eis in den begüterten Kreisen weit verbreitet. In Persien und Afghanistan besorgte man sich Natureis auch im Sommer von den Gletschern der iranischen Hochgebirge, in anderen arabischen Provinzen benutzte man den Winter, um Vorräte anzulegen. Man leitete Quellwasser in riesige, flache Steinbecken, ließ es bis zu einer bestimmten Dicke gefrieren und hackte es in Blöcke, die auf Rutschen in die Eiskeller transportiert wurden. Im Sommer zogen dann die Eisverkäufer durch die engen Gassen der arabischen Städte und boten frisches Haushaltseis an. Sie lieferten es in langen Stangen oder als »Schnee«, den man für die Herstellung eines geeisten Mischgetränkes brauchte, des sogenannten Sorbet.

Für Europa ist die italienische Küche die Mutter der Gastronomie gewesen, und als Maria von Medici im Jahre 1600 den König von Frankreich Heinrich IV. heiratete, brachte sie unter anderen Künstlern ihres Gefolges auch Köche mit, die sich auf die Zubereitung von Zuckerbäckereien und Speiseeis verstanden. Sie hatten diese Fertigkeit wie die Zuckerbäckerei von den Arabern gelernt. Die Araber hatten auf Sizilien gesessen, und ein Sizilianer war es auch, der in Paris das erste Kaffeehaus eröffnete und neben einer großen Anzahl italienischer Süßigkeiten Eiscreme und Scherbet in Paris einführte. Er hieß Francesco Procopio dei Coltelli, und als »Procope« existiert das Café noch heute in der Rue d'Ancienne Comédie. Noch heute ist das italienische Eis wahrscheinlich das beste der Welt, und die bekanntesten Sorten tragen italienische Namen wie Tortoni, Spumante oder Cassata. Mit »gelati« ist ein Eis bezeichnet, das dem auf Milchbasis hergestellten Vanille- oder Schokoladeneis entspricht, und »granita« meint einen leichten Scherbet aus pudrigem Eis mit Kaffee-, Zitronen- oder Erdbeeraroma. In Frankreich hat sich das Eis im 18. Jahrhundert durchgesetzt, als es auf offener Straße, dem »Boulevard des Italiens«, verkauft wurde. Ein gebürtiger Neapolitaner, der dort das erste Geschäft eröffnete, hatte einen so großen Erfolg, daß er bald in allen französischen Großstädten Filialbetriebe errichten konnte. Er war aber den finanziellen Anforderungen dieser Expansion nicht gewachsen und machte Bankrott. Sein Landsmann und Assistent Signor Tortoni übernahm die Konkursmasse, er hat den biscuit tortoni geschaffen, ein jüngerer Tortoni erfand die berühmten Sorten »gelati« und »granite«.

Daß es beim Fürsten Pückler in der Mitte des vorigen Jahrhunderts ein selbst zubereitetes Eis gegeben hat, wäre demnach keiner besonderen Erwähnung wert, wohl aber die Tatsache, daß damals ganz Amerika oder, genauer gesagt, jedermann

(vorhergehende Doppelseite)
Die Eiskonditorei. *Karikatur auf die Mode des Eisessens. Kolorierter Stich aus Frankreich um 1820*

in den neu-englischen Staaten dem Eis verfallen war. Es müssen Italiener gewesen sein, die ihre Künste in der Neuen Welt eingeführt haben, so wie die Deutschen das Bier und die Iren den Whiskey mitbrachten. Ganz gewiß aber war der Zug ins Massenhafte, die energische Ausweitung des Eisverbrauchs typisch für die amerikanischen Verhältnisse. Wie die Puritaner mit einer Sache fertig wurden, die leicht zum sündhaften Genuß hätte werden können, ist unbekannt, jedenfalls durfte der »Sundae« (englisch sunday: Sonntag), ein Eisbecher mit gefrorenen Köstlichkeiten, auch sonntags serviert werden, ohne daß Gott oder Menschen sich hätten erzürnen können. Auch der Eiscreme-Soda ist ein absolut sittenreines Getränk, das selbst dem mißtrauischsten christlichen Jungfrauenverein nicht verdächtig war, so wurde die Eisdiele im Amerika des 19. Jahrhunderts zum Ort, an dem auch junge Damen sich ein unschuldiges Vergnügen gönnen konnten. Es heißt, schon George Washington (1732–1799) habe eine »Sahnemaschine zur Eisherstellung« besessen, ebenso Thomas Jefferson und die Gattin von James Madison (1751–1836), eine Dame namens Dolly, habe die Sitte der Eiszubereitung ins Weiße Haus eingeführt; sie servierte ihren Gästen eines Abends »hoch aufgetürmt auf einer Silberschüssel einen großen, glänzenden Dom aus rosa Eiscreme«. Sicher ist, daß die häusliche Eisherstellung durch die 1835 erfundene handbetriebene Eismaschine bald allgemein üblich geworden ist.

Mit dem Angebot wachsen die Ansprüche. Eis ist heute keine Köstlichkeit für den Adel oder für besondere Gäste mehr, Kaffee wird in jedem Büro getrunken, wo eine Schreibmaschine klappert, den Sonntagsbraten holt man sich aus der Tiefkühltruhe und ebenso das Frischgemüse. Geblieben ist die Vorstellung von der Vollständigkeit einer Mahlzeit, man ißt miteinander am Tisch mit Messer und Gabel, man hat eine bestimmte Ordnung selbst unter beengten Verhältnissen, und man genießt in jeder Mahlzeit nicht nur die Sache selbst, ob es nun die gebratene Schnecke oder eine Fürst Pückler Eisbombe, ein Chateaubriand oder die Pizza aus der Hand ist, sondern die Teilhabe an menschlicher Kultur – dieser Genuß durchzieht wie ein feines Aroma und meist unbemerkt noch die einfachste Mahlzeit.

Literatur

Ein detaillierter Quellennachweis für dieses Buch würde den Umfang eines weiteren Buches erreichen. Deshalb ist es nur möglich, einige Titel zusammenzustellen, die nicht nur für den Autor wichtig waren, sondern auch für den Leser von Nutzen sein können. Standardwerke der Geschichtswissenschaft, Lexika, fremdsprachige Literatur und ältere Spezialuntersuchungen wurden nicht aufgeführt. Wo der Autor die hier angegebene Literatur herangezogen hat, ist der Name im Text in Klammern gesetzt. Literaturangaben aus bereits vorangegangenen Bänden werden nicht ausdrücklich wiederholt.

Adrian, Walter: So wurde Brot aus Halm und Glut. 1959.
Anthus, Antonius: Vorlesungen über Eßkunst. 1962.
Arnau, Frank: Rauschgift. 1967.
Bailey, Adrian: Die Küche der Britischen Inseln. 1970.
Bey, Pilaff: Kochbuch der Venus. 1956.
Biehn, Heinz: Feste und Feiern im alten Europa. o. J.
Böse, Georg: Im blauen Dunst. 1957.
Brown, Dale: Die amerikanische Küche. 1969.
Christoffel, Karl: Durch die Zeiten strömt der Wein. 1957.
Cudell, Robert: Das Buch vom Tabak. 1927.
Elert, Werner: Abendmahl und Kirchengemeinschaft in der alten Kirche. 1954.
Enzensberger, Hans Magnus: Politik und Verbrechen. 1966.
Feibleman, Peter S.: Die Küche in Spanien und Portugal. 1970.
Fisher, M. F. K.: Die Küche in Frankreichs Provinzen. 1969.
Friedell, Egon: Kulturgeschichte der Neuzeit. 1965.
Gööck, Roland: Das Buch der Gewürze. 1965.
Groeber, Ludwig: Die Geschichte, Herkunft und Physiologie der Gewürz- und Duftstoffe. 1949.
Hahn, Emily: Die chinesische Küche. 1969.
Hansen, Hans Jürgen: Kunstgeschichte des Backwerks. 1968.
Hazelton, Nika Standen: Die Küche in Deutschland. 1969.
von Hentig, Hans: Vom Ursprung der Henkersmahlzeit. 1958.
Herrmann, Paul: 7 vorbei und 8 verweht. 1952.
Jacob, Heinrich Eduard: Sage und Siegeszug des Kaffees. o. J.
Jacob, Heinrich Eduard: 6000 Jahre Brot. 1956.
Kesten, Hermann: Dichter im Café. 1965.
Kloos, Werner: Tabak-Kollegium. 1967.
Kuo Heng-yü: China und die »Barbaren«. 1967.
van der Leeuw, G.: Einführung in die Phänomenologie der Religion. 1961.
Leonard, Jonathan Norton: Die Küche in Lateinamerika. 1970
Leuenberger, Hans: Zauberdrogen. Reisen ins Weltall der Seele. 1969.
Loeber, Irmgard: Das niederländische Kolonialreich. 1939.
Martin, Josef: Symposion. Die Geschichte einer literarischen Form. 1968.

Panikkar, K. M.: Asien und die Herrschaft des Westens. 1955.
Root, Waverley: Die Küche in Italien. 1969.
Rose. Panama: Haschisch-Kochbuch.
Schall, Sibylle: Köstliches Gewürz. 1966.
Schiedlausky, Günter: Essen und Trinken. 1956.
Schiedlausky, Günter: Tee, Kaffee, Schokolade. 1961.
Schurz, Josef: Vom Bilsenkraut zum LSD. 1969.
Sillner, Leo: Das Buch vom Bier. 1962.
Snyder, Geerto: Feuer. 1961.
Waugh, Alec: Weine und Spirituosen. 1969.
Wechsberg, Joseph: Forelle blau und schwarze Trüffeln. 1964.
Wechsberg, Joseph: Die Küche im Wiener Kaiserreich. 1969.
Wisse, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. 1970.

Register

Die *kursiv* gesetzten Ziffern verweisen auf Abbildungen

Abendmahl 37, 46ff., 51
Abstinenzler 236/237, 264, *264*
Acht-Juwelen-Ente 201
Adafina 139
Adams, Thomas 347
Ägypten 25f., *28*, *29*, 29ff., *32/33*, 60, 62, 64, 100, 216, *240*, 255
Ahornsirup 346
Alkohol 249
Alkoholische Gärung 215f.
Alkoholismus 263ff.
Alkoholschmuggel 267
Anthus, Antonius 149f., 196, 234
Apicius 109f., 177
Appellation Contrôlée 231
Arrak 249
Attiskult 50f.

Backindustrie 67f.
Backofen 64ff., *64*, *66*, *68*, *73*
Balzac, Honoré de 318f.
Bayern 257ff.
Béchamel, Marquis de 135
Beltanefeuer 19f.
Benedikt XIII. 304f.
Besteck 155ff., *155*, *156*
Bier *233*, *240*, 255ff., *256*, *259*, *260*
Bierkomment 260f., *261*
Bierordnung 259
Blaukreuzler 264
Blumenröder, Dr. Gustav 149f., 196, 234
Bock, Hieronymus 178f.
Bockbier 260
Bouillabaisse 163
Bourbon Whiskey 253f.
Branntwein 247ff.
Braugewerbe *256*, 257ff., *259*, *260*
Brasilien 334ff.
Brillat-Savarin, Jean Anthelme 150ff., 196
Brot 40ff., *40*, *61*, *73*, *81*, *84*, *86*, *94*, *95*
Brotformen *86*, 88ff.
Brot im Sprichwort 92ff.
Brotsorten 86ff., 90f.
Bruyère-Pfeife 310
Bürgerliche Küche 143ff.
Burns, Robert 251f.

Capone, Alphonse 266f.
Chicago 266
China 23, 24, 105, 196ff., 276ff., *278/279*, *280*, *286/287*
Chinesische Küche 196ff.
Chinesische Küchenliteratur 200
Cognac 250f.
Condé, Prinz 135, 227
Christus 37, 46f., 55, 221f.

Dessertgirl 168
Destillation 248ff., *249*
Dickens, Charles 167
Dionysos 214f., *217*, 221, 238

East India Company 195, 277ff.
Eis 348ff.
Eßkunst 149ff.
Eßstäbchen 202
Evans, Oliver 83f.

Fasan 118f., 150f.
Fasten 51ff., *54*
Fastenspeise 54
Fastnacht 55
Festmähler *23*, 24ff., *25*, *32/33*, *36*, *38*, *41*, *42*, *88*, *89*, 106ff., 112ff., 120ff.
–, im Mittelalter *88*, 112ff.
–, in der Renaissance 120ff.
Feuer 12ff., *15*, *16*
Feuerbräuche 19f.
Feuergott 18f.
Feuerkult 16ff.
Fleischextrakt 167, 170
Fornax 65
Freytag, Gustav 160
Französische Küche 122, 135
Friedenspfeife 291
Friedrich IV., Pfalzgraf 246
Friedrich der Große 303
Friedrich Wilhelm I. von Preußen *298*, 302
Fugger 189, 193, 194

Gabel 156f., *156*
Galen 282
Gama, Vasco da 179, 191
Gambrinus 255
Gangstersyndikate 266f.
Gänseleber 164
Ganymed *34*, *35*
Garum 112
Gastmahl als Literaturform 39ff.
Gazpacho 163
Gebildbrote 88f.
Gefrierfleisch 170
Gewürze 109, 114, 179ff.
Gewürzhandel 179ff., *187*, *194*, *196*
Gewürzinseln 190ff.
Gewürzsalz 177
Gilgamesch-Epos 64
Ginsberg, Allan 276
Grabbeigaben 25, *28*, 57, 60
Grahambrot 86
Griechenland 18, 23, 34ff. *38*, 104f.
Grillen 101f.
Grimmelshausen, Johann Jakob Christoffel von 158, 288
Grütze 145

Halluzinogene 274, 276
Haschisch *268*, 282ff.
Haschischini 284
Hausmannskost 145ff.
Henkersmahlzeit 55ff.
Heyse, Paul 212
Hildegard von Bingen 257
Hippies 276
Hofmann, Dr. Albert 276
Hollandaise 165
Hopfen 257
Hutten, Ulrich von 183
Huxley, Aldous 272, 276

Indien 14, 24
Israel 65

Jakob I. von England 299
Johannes-Evangelium 219ff.

Kaffee 318ff.
Kaffee-Anbau 334ff.
Kaffeehäuser *320*, *321*, 322ff., *326*, *327*
Kaffeeverbote 319ff.
Kakao 340
Kalumet 291
Karl V., deutscher Kaiser 193f.
Karl der Große 117, *242*
Kath 285
Kaugummi 347f.
Kesten, Hermann 333f.
Kochen 100ff.
Kochbücher 104, 109f., 135, 200
Kochgrube 100, 102
Kochmethoden 100ff.
Koestler, Arthur 276
Kolschitzky, Franz Georg 318, *321*, *322*, 328
Konditorkunst *312*, 338ff., *339*, *343*, *344*
Konfuzius 198
Konserven 168f.
Konservendose 170
Korken 239
Kublai Khan 242
Küchengott 105
Kühltechnik 170

Lavarenne, François Pierre de 135
Leary, Timothy 276
Liebig, Justus von *167*, 170
Lincoln, Abraham 254
Literatencafés 329, *329*, 331 ff.
Literatur zur Eßkunst 149 ff.
Löffel 155 f., *155*
LSD 274, 275 f.
Lully, Jean Baptiste 135
Luther, Dr. Martin 49, 245

Magalhães, Fernão de 190
Mahlstein 65, 69 f., *69*
Maintenon, Marquise de 134
Maismörser 83
Mänaden *215*, *217*
Mari 248
Marihuana *268*, 282, 285
Markgraf, Andreas Sigismund 336
Marzipan 341
Mäßigkeitsvereine 246, 263
Mayonnaise 142, 165
Meersalz 179
Meerschaumpfeife 310 f.
Mehl 69 ff.
Melville, Herman 316
Meskalin 270 ff., 274
Mesopotamien 26 ff., *27*, *71*, *257*
Messer *156*, *156*
Mexiko 16 f.
Mithraskult 49, *50*
Molukken 190 ff.
Mongolischer Feuertopf 197 f.
Montaigne, Michel de 157
Mühlen *70*, *71* ff., *72*, *73*, *76*, *77*, *80*
Müllerhandwerk 79 ff.
Mutterkorn 274 f.
München 253, 258 ff.

Napoleon I. 307, 336 f.
Nicholson, Harold 162
Nicot, Jean, Seigneur de Villemain 294
Niederländisch-Ostindische Kompagnie 195 f., *196*
Nietzsche, Friedrich 215
Nikotin 290
Noah 216

Olla potrida 139
Opium *268*, 276 ff., *278/279*, *280*, *286/287*, *292/293*
Opiumhandel 277 ff.
Opiumkrieg 281
Opiumschmuggel 281

Pandora 13 f.
Paris 134 f.
Passah-Mahl 46 f., *48*
Peking-Ente 197
Peter-Simens-Rebe 227
Petronius 138 ff.
Peyotl *268*, 270 ff.
Peyotl-Sekten 273
Pfau 118
Pfauengelübde 118
Pfeffer 179 ff., *182*
Pfefferhandel 179 ff.
Pfeife 291, *295*, *296*, 307 ff., *311*
Platon *36*, 39, 43
Plautus 107
Plinius 183
Plumpudding 166 f.
Plutarch 214
Polgar, Alfred 333
Potlatch-Feste 130
Portugal 179 ff.
Portwein 239 f.
Porzellan *184*, *192*, *206*, *208*
Porzellanpfeife 311 f.
Prohibition 263, 266 f.
Prometheus 12 ff.
Psilocin 274
Pückler-Eis 348
Pückler-Muskau, Hermann Fürst von 348 f.
Puddings, englische 166 f.
Pumpernickel 91
Puritanismus 263
Pythagoras 111

Raleigh, Sir Walter 298
Rauchen 288 ff., *290*, *291*, *296*, *298*, *302*, *306*, *311*, *315*
Rauch- und Schnupfverbote 299 ff.
Rauschmittel *268*, 270 ff., *278/279*, *280*, *286/287*, *292/293*
Rauwolfia 273
Rebensorten 222 ff.
Reis 97 f.
Renaissance 78 ff.
Restaurant 162
Richelieu, Herzog von 142
Rittertum 119
Rom 65, 71 ff., 90, 106 ff., *106*
Rübenzucker 336 f., *336*
Ruländer-Rebe 230
Rumford, Sir Benjamin 197
Rumohr, Carl Friedrich von 153 f., 196

Sachertorte 338
Sachs, Hans 158
Salz 172 ff., *175*, *178*
Salzgefäße 117, *129*
Salzgewinnung 174 ff., *175*, *178*
Salzhandel 174 ff.
Salzsorten 178 f.
Samowar 212
Sta. Verena 75 f.
St. Tychon 222
Sauce 165
Sauerteig 62 f.
Schauessen 126
Schlaraffenland 51, *53*
Schlegel, Caroline 153
Schleiden, Matthias Jakob von 160
Schmoren 102
Schneckenbuttersalz 178
Schnupftabak 299 ff., *302*, *306*
Schokolade 340
Schottland 19 f., 251 f.
Schwarzenberg, Johann von 244 f.
Scotch Whisky 251 ff.
Sévigné, Marie de 135
Sherry 250
Silen 215, *220*
Sittewald, Philander von 157
Sokrates 39, 42 f.
Sonnenwendfeuer 20
Sorbet 352
Sparta 31
Steinkochen 100
Sumerer 61, 102 f.
Suppe 162 f.
Swift, Jonathan 332
Symposion 34 ff.

Tabak 288 ff., *290*, *291*, *296*, *298*, *302*, *306*, *311*, *315*
Tabakskollegium *298*, 302
Tabatièren 303 ff.
Tafeldekoration 122, *126*, *127*, *128*, *129*
Tafelkultur
–, im 17. Jahrhundert 135 ff.
–, in der Renaissance 119 ff.
Tarahumara 270 ff.
Tee *188*, *189*, *192*, 203 ff., *206*
Tee-Anbau 208, 210
Teehandel 205, 208 ff.
Teekultur 204 ff.
Teeleidenschaft
–, in England 210 f.
–, in Rußland 212
Teesturm von Boston 211
Teezeremonie *204*, 207 f.
Tischmusik 114
Tischsitten 117 ff., 155 ff., *159*, *161*
Tischzuchten 158 f.
Todesstrafe 57
Tonpfeife *296*, 307 f.
Tragant 340, 342
Trimalchio 108 ff.
Trinkbräuche 241 ff.
Trinkererrettung *236/237*, 263 ff., *264*
Trinkerheilanstalten 265
Trinkgesellschaften 245 f.
Trotzki, Leo 333
Trüffeln 152, 163 f.
Trunksucht 263 ff.
Tucher 189, 194

Vestalinnen 56

Vinaigrette 165
Vitis vinifera 216, 222ff.
Vitruv 74
Vollkornbrot 88

Wassermühlen 74ff., *76*
Wasserpfeife *311*, 313
Welser 189
Weihenstephan 257
Weihnachtsgans 166
Wein 214ff.
–, Klassifizierung 231
–, Kultivierung 222ff.
–, Lagerung 239
Weinbaugebiete 216, 230f.
Weinberg-Gleichnisse 218f.
Weinkelter *235*, 238
Weinlese *221*, *224*, *226*, 235f.
Wein-Symbolik *218*, 221f.
Weinwunder zu Kana 219, *219*
Whisky 251ff.
Wien 318, *321*, *322*, *326*, *327*, 328, 338f., 342
Wilhelm II., deutscher Kaiser 265
Windmühlen *76*, 77f.
Wrigley, William 347f.

Xenophon 39, 42

Yoga 285
Yuan Mei 200

Zen-Buddhismus 207f.
Zigarre 314, *315*
Zigarette 315f.
Zucker 334ff.
Zuckerbäckerei *312*, 338ff., *339*, *343*, *344*
Zuckerrohr 334, *335*, 340, 345

BILDNACHWEIS

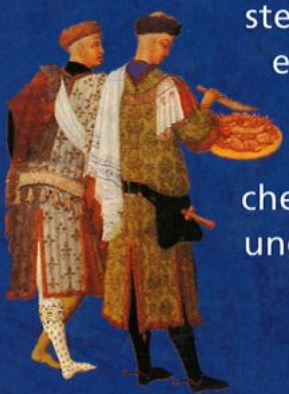
Alinari, Florenz, Foto R. Berger, Köln (72); Alte Pinakothek, München (124, 133, 136/137, 220); Antikenmuseum, Basel, Photo Hinz, Basel (217); Archiv für Kunst und Geschichte, Berlin (50, 148); Bavaria Verlag, Gauting, Foto Gunther Schmidt (159); Bayerische Staatsgemäldesammlungen, München (229); Bibliothèque Nationale, Paris (111, 176); British Museum, London (16, 32/33); C. Bertelsmann Verlag, Gütersloh (151, 204, 302, 304); Corning Museum of Glass, Corning (126); Connaissance des Arts, Paris, Top-Agence (96, 128, 184); Deutsche Burgenvereinigung, Braubach (125); Deutsches Brotmuseum e.V., Ulm (64, 70, 81, 84, 94); Electa Editrice, Mailand (22); Eulenspiegel-Verlag, Berlin-Ost (80, 236/237, 325); Bildarchiv Foto Marburg, Marburg (123, 226); Frans-Hals-Museum, Den Haag, Foto A. Dingjan, Den Haag (165); Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg (53, 229); Archiv Gerstenberg, Frankfurt/M. (134, 167, 249, 253); Photographie Giraudon, Paris (73, 76, 77, 85, 93, 169, 192, 232, 233, 289, 296); Governing Body of the Christ Church, Oxford (123); Graphisches Kabinett des Stiftes Göttweig (243, 246, 259, 306, 321); Hessisches Landesmuseum, Darmstadt (228); Hessische Landes- und Hochschulbibliothek, Darmstadt (48); Hirmer Verlag, München (25, 38, 42, 63, 218, 240); Historia-Photo, Bad Sachsa (79, 103, 107, 146, 187); Historisches Museum der Pfalz, Speyer (91); Historisches Museum der Stadt Wien, Foto R. Stepanek (315); Holle Verlag, Baden-Baden (295); Illustrated London News (278/279); Kunstgewerbemuseum Köln (129); Kunsthalle Karlsruhe (36); Kunsthistorisches Museum Wien (54, 129); Kunstsammlungen der Universität Uppsala (172); Landesmuseum für Kunst- und Kulturgeschichte, Münster (323); Löwenbräu, München (256, 260); Metropolitan Museum, New York (30, 61, 102); Musée Guimet, Paris (292/293); Musée National du Bardo, Tunis (223); Münchner Stadtmuseum (233); Museum für Angewandte Kunst, Wien (177, 308/309); Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg (180); Museum für Ostasiatische Kunst, Köln (204); Museum für Völkerkunde, Wien (69); Museum of Far Eastern Antiquities, Stockholm (199); National Gallery, London (144); New York Graphic Society/Hanfstaengl-Verlag, München (132, 161); Niedersächsische Landesgalerie, Hannover (76); Österreichische Nationalbibliothek, Bildarchiv, Wien (21, 23, 37, 40, 68, 88, 92, 95, 101, 115, 116, 138, 178, 188, 228, 242, 264, 290, 291, 297, 298, 311, 326/327, 343); Österreichische Nationalbibliothek, Handschriftensammlung, Wien (121); Radio Times Hulton Picture Library, London (196, 275, 280); Hans Peter Renner, Luzern (215); Rijksmuseum, Amsterdam (127); Rizzoli Editore, Mailand (139); Inge von der Ropp, Rodenkirchen (221); Sakamoto, Tokio (181); Scala, Antella (89); Schloß Greilenstein, Horn (44/45); Armin Schmidt, Nürnberg (194); Staatliche Kunstsammlungen, Kassel (144); Staatliches Museum für Völkerkunde, München (41, 185, 189, 206); Staatsbibliothek, Bildarchiv, Berlin (35, 106, 113, 131, 154, 155, 175, 182, 219, 224, 244, 261, 286/287, 320, 329, 330, 349, 350/351); Staatliche Museen zu Berlin (Ost) (27); Stadtbildstelle Augsburg (140); Stalling Verlag, Oldenburg (86, 305, 339); Dr. F. Stoedtner, Düsseldorf (66); Tate Gallery, London (173); Dietrich-Hans Teuffen, Harsewinkel (13); Unesco, Paris (28, 29); Verlag Dr. A. Bartens, Berlin (300/301, 312, 335, 336, 344); Wallraf-Richartz-Museum, Köln (141, 225); WMF-Museum, Geislingen (156); World Health Organization, Genf (268).

AM ANFANG WAR DAS BROT

Salzhandel hat es schon in den frühen Zeiten gegeben, aber die Einfuhr von Fischen, die Entlehnung von Obstsorten, die Übernahme von Gerichten ist bereits Zeichen einer reicheren und höheren Kultur: Lukullus brachte aus Kleinasien Kirschen nach Rom, der Inkagott erhielt täglich frische Fische, und im Zeitalter des Absolutismus gab es eine wahrhaft fürstliche Entfaltung der Tafelfreuden, die wiederum ohne intensiven Handel vor allem mit orientalischen Gewürzen nicht denkbar gewesen wären. Von all dem, von vollen Fleischtöpfen, kargen Mahlzeiten und der ewigen Angst der Menschen vor dem Hunger, erzählt dieser Band.

200 farbige Illustrationen führen die Welt der Kochkünste und Tafelfreuden vor Augen.

Aus der unübersehbaren Materialfülle, die uns Völkerkunde, Kultur- und Alltagsgeschichte bereitstellen, filtert der renommierte Sachbuchautor und Schriftsteller Hannsferdinand Döbler die wohl entscheidenden kulturellen Errungenschaften der Menschheitsgeschichte heraus. Seine kulturgeschichtlichen Miniaturen über Kochkünste und Tafelfreuden sind eine spannende Lektüre.



ISBN 3-572-01150-7

Umschlagabbildung: Photographie Giraudon, Paris